CARNE

pentru profesioniști

Selecție premium | Trasabilitate | Încredere

COMPETENȚĂ & EXCELENȚĂ METRO

DE 30 DE ANI

PUNEM RO ÎN METRO. ÎMPREUNĂ.

© 2026 METRO ROMÂNIA – toate drepturile rezervate

METRO

SUCCESUL TĂU E AFACEREA NOASTRĂ

PRINCIPIILE METRO

La METRO, punem la dispoziția clienților noștri o gamă sortimentală extinsă, menită să răspundă tuturor nevoilor clienților noștri:

DISPONIBILITATE CONTINUĂ pentru întreg sortimentul

CALITATE GARANTATĂ ȘI CONSTANTĂ la fiecare livrare

INFORMAȚII CLARE ȘI SUPORT DEDICAT – punem la dispoziția clienților noștri toate detaliile necesare despre produse și oferim soluții adaptate oricărei cerințe

În dezvoltarea sortimentului METRO,
principiile de **SMART CHEF** au un rol esențial:

» economie de timp și de costuri

» prelungim termenul de valbilitate, păstrând calitatea și prospețimea

» depozitare și manipulare ușoară

La METRO, colaborăm cu **furnizori certificați** conform celor mai înalte standarde de calitate (IFS, FSSC etc.), iar produsele sunt supuse verificărilor periodice, pentru a garanta respectarea celor mai riguroase cerințe de siguranță alimentară.

De asemenea, monitorizăm cu atenție și asigurăm **menținerea lanțului termic** conform, un aspect care contribuie la păstrarea prospețimii și siguranței produselor.

CUPRINS

4 VITĂ
origini 8
antricot 10
mușchi 14
vrăbioară 16
roast beef 18
tăieturi speciale 20
smoked barbecue 22

29 VIȚEL

36 MIEL & OAIE

38 PORC

42 CARNE PRODUCȚIE PROPRIE

49 METRO PREMIUM BURGERI

50 VÂNAT

52 CURCAN

54 RAȚĂ

56 PUI

59 KEBAB & SHAORMA

CARNE DE VITĂ

Carnea de vită provine de la bovine mature, în general cu o vârstă de peste 12 luni. Are un gust intens, o culoare roșu închis și marmorarea contribuie la suculența și frăgezimea cărnii atunci când este gătită.

ORIGINE

METRO oferă o selecție premium de carne de vită, provenită din surse 100% certificate, asigurând calitate și consistență pentru meniul tău.

CREȘTERE

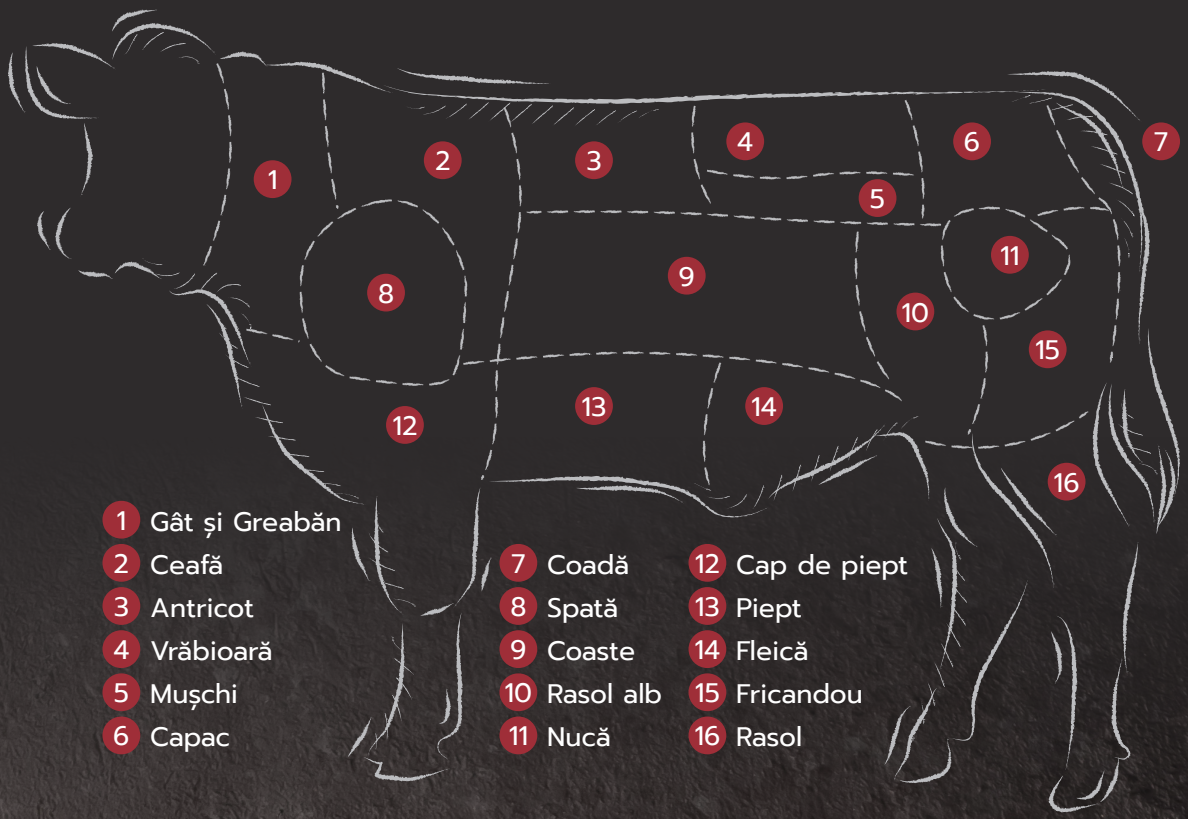
Bovinele sunt crescute în diverse sisteme de agricultură, inclusiv în cele bazate pe hrănirea cu iarbă și cu cereale, în funcție de condițiile locale și de preferințele pieței. Aceste practici sunt reglementate la nivel european, pentru a îndeplini standardele de calitate și siguranță. În România, procesul de producție implică adesea o combinație între pășunat și hrănire suplimentară, în urma căruia carnea capătă un gust aparte.

CARACTERISTICI

Carnea de vită, recunoscută pentru gustul și textura sa, are un conținut ridicat de grăsime, care îi sporește suculența și aroma. Este o alegere ideală pentru multe metode de gătit: de la grătar și prăjire, până la preparate gătite lent, fiind foarte versatilă și potrivită pentru diverse preparate și tipuri de restaurante.

TĂIETURI DE VITĂ

Există o gamă largă de tăieturi de vită, fiecare cu caracteristici și metode de preparare specifice. Unele piese sunt ideale pentru fripturi, altele se potrivesc perfect în tocănițe sau ciorbe, unele sunt bune pentru grătar, iar altele pentru cuptor. La METRO găsești o varietate de tăieturi, ambalaje și porționări, perfecte pentru nevoile restaurantului tău.



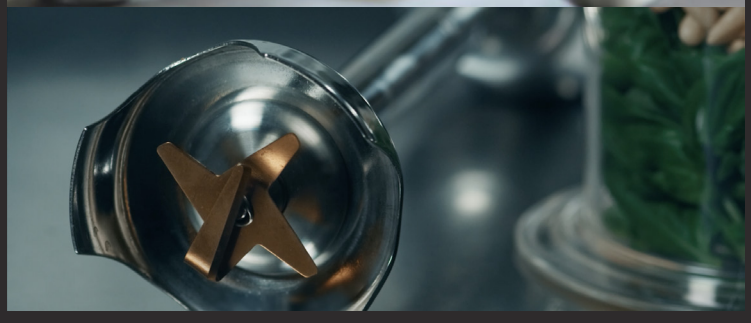
1 Gât și Greabăn
2 Ceafă
3 Antricot
4 Vrăbioară
5 Mușchi
6 Capac
7 Coadă
8 Spată
9 Coaste
10 Rasol alb
11 Nucă
12 Cap de piept
13 Piept
14 Fleică
15 Fricandou
16 Rasol

FRIPTURI DE VITĂ

Produsele METRO Professional sunt create special pentru cei care urmăresc excelența în bucătărie.

Cu METRO Professional găsești un sortiment diversificat de echipamente și ustensile pentru HoReCa, dar și produse pentru curățenie și cosmetice dedicate sectorului hospitality.

Atunci când lucrezi într-o bucătărie profesională, este foarte important să ai mereu la îndemână echipamente, accesorii și soluții de încredere pe care te poți baza.



- Temperatură, precizie, putere, viteză, durabilitate, rezistenţă – cu toate acestea în minte, noi am creat fiecare produs și fiecare echipament METRO Professional.
- Calitatea și eficienţa sunt prioritare pentru noi. Produsele METRO Professional sunt dezvoltate împreună cu profesioniști și pentru profesioniști, iar furnizorii sunt selectați atent, pe baza performanțelor lor, pentru a ne asigura că respectă toate standardele de calitate.

Produsele METRO Professional contribuie la creșterea productivităţii și profitabilităţii afacerii tale.

LEGENDĂ

Pentru o mai bună orientare în gama noastră de produse și pentru a scoate în evidență informații de interes pentru profesioniști, am clasificat carnea de vită în funcție de marmorare, rasă, origine și tipul de hrănire.

GOOD – are un grad mic de marmorare și provine de la animale din rase mixte, hrănite în principal *grass-fed*

BEST – are un grad de marmorare ridicat, iar animalele provin în principal din rasa Angus, fiind hrănite *grain-fed*

BETTER – are un grad de marmorare mai ridicat decât nivelul *Good*, provenind din țări recunoscute pe plan internațional, precum Argentina, Uruguay și Spania. Hrănirea se face în principal cu iarbă.

PREMIUM – în această categorie clasificăm doar carnea de vită Wagyu, ținând cont de unicitatea acesteia și de modul specific de creștere și hrănire

HRĂNIREA CU IARBĂ (GRASS FEED)

Bovinele sunt hrănite exclusiv cu iarbă pe o perioadă de 12 până la 36 de luni, până când ajung la greutatea optimă. Au acces permanent la pășuni, beneficiind de o alimentație tradițională, 100% naturală și foarte sănătoasă. Carnea obținută în urma acestui regim este mai slabă, cu o distribuție uniformă a grăsimii și cu o aromă ușor asemănătoare celei din carnea de vânat. Toate acestea fac din consumul ei o experiență senzorială extrem de plăcută.

HRĂNIREA CU FURAJE (GRAIN FEED)

Vitele hrănite cu furaje sunt crescute pe pășune și hrănite cu iarbă în primele luni de viață. În următoarele 3-4 luni, dieta lor este completată cu cereale precum porumbul și grâul, care contribuie la obținerea unei marmorări superioare. Carnea obținută astfel are o aromă untoasă, ușor dulce și o textură foarte fragedă.

ORIGINILE CĂRNII DE VITĂ

Clienții restaurantelor sunt din ce în ce mai interesați de proveniența alimentelor pe care le consumă. La METRO găsești mereu carne de vită de calitate superioară, din diverse origini, procurată de la CRESCĂTORI DE ANIMALE certificați, care respectă cele mai înalte standarde de calitate, pentru a garanta excelența și succesul afacerii tale.

SUA

SUA este lider mondial în producția și consumul de carne de vită de calitate superioară. Carnea de vită Angus certificată, originară din SUA, provine de la bovine tinere crescute în aer liber, hrănite cu iarbă până la vârsta de un an, apoi finisată cu hrană pe bază de cereale timp de 120-180 de zile. Dintre sortimentele disponibile, carnea clasificată PRIME se caracterizează printr-o marmorare bogată, care îi conferă o suculență optimă și o frăgezime deosebită, fiind recomandată pentru uz profesional, în hoteluri și restaurante.

ARGENTINA

Carnea de vită face parte din identitatea națională a Argentinei, una dintre cele mai mari producătoare și consumatoare de carne de vită din lume. Sortimentele din această zonă sunt considerate adevărate delicatese. Bovinele sunt crescute sustenabil, pe pășuni cu iarbă proaspătă de cea mai bună calitate, iar savoarea și frăgezimea cărnii sunt rezultatul acestei alimentații naturale. Din carnea de vită Angus, de origine argentiniană, se obțin preparate incredibil de suculente și gustoase.

UNIUNEA EUROPEANĂ

Uniunea Europeană este un producător important de carne de vită. Hrana bovinelor se face preponderent cu iarbă.

POLONIA

Polonia este al șaselea cel mai mare producător de carne de vită din Uniunea Europeană și unul dintre cei mai importanți exportatori. Bunăstarea animalelor este unul dintre principalii piloni în creșterea animalelor, ceea ce contribuie direct la rezultate bune în obținerea unei cărni de înaltă calitate. Hrana este bazată în principal pe iarbă, iar în etapa de finisare, bovinele sunt alimentate cu cereale, rezultând o carne cu gust echilibrat și textură fragedă.

IRLANDA

Bovinele sunt centrul agriculturii irlandeze, iar țara este recunoscută ca un simbol al excelenței în producția de carne de vită, exportând aproximativ 90% din producție. Crescătorii s-au specializat, de-a lungul secolelor, nu doar în creșterea raselor irlandeze tradiționale, ci și în rase precum Hereford și Angus. Carnea de vită irlandeză provine de la animale tinere, hrănite cu iarbă și crescute în ferme certificate, conform sistemului național de asigurare a calității.

URUGUAY

Carnea de vită din Uruguay a câștigat tot mai mult teren în preferințele consumatorilor și în topurile specialiștilor, concurând cu cei mai mari producători. Principala rasă crescută în Uruguay este Hereford, bovinele fiind hrănite exclusiv cu iarbă.

BRAZILIA

Rezultatul factorilor de mediu favorabili și al zecilor de ani de investiții în tehnologie, Brazilia este astăzi cel mai mare exportator de carne de vită din lume. Atrage din ce în ce mai mulți adepți nu doar prin gustul și calitatea cărnii pe care o produce, dar și prin respectarea tradițiilor locale în acest proces. În Brazilia sunt crescute atât rase renumite precum Angus, cât și rase mixte, recunoscute pentru adaptabilitatea lor. Bovinele sunt hrănite cu iarbă.

ROMÂNIA

În România, creșterea vitelor este o tradiție îndelungată, care s-a modernizat de-a lungul anilor. Astăzi, există un număr mare de crescătorii în diferite regiuni ale țării, unde animalele pasc liber pe pășuni și beneficiază de o hrană naturală, ceea ce se reflectă în gustul autentic al cărnii. Rasele mixte sunt apreciate pentru versatilitate, iar printre cele mai comune de la noi, Bălțata Românească, rămâne una dintre cele mai răspândite. Odată cu creșterea interesului pentru carnea de vită, tot mai mulți crescători români s-au orientat și către creșterea rasei Angus.

ANTRICOT

CARNE DE VITĂ

Antricot de vită Wagyu, dezosat
proaspăt, bucată întreagă

COD ARTICOL 226497 | AUSTRALIA | PREMIUM

Antricot de vită Wagyu, dezosat
grad A4 (5-7), dezosat, vacuum

COD ARTICOL 214584 | JAPONIA | PREMIUM

Antricotul este piesa care nu duce lipsă de grăsimea intramusculară atât de necesară pentru a obține un preparat din carne de vită suculent și delicios. Fibrele de grăsime din această carne îi dau frăgezime și un gust intens, adorate de milioane de oameni din toate colțurile lumii. Antricotul poate fi gătit la grătar, în tigaie sau la cuptor, fără să fie nevoie de tehnici complicate sau timp îndelungat de preparare, pentru a obține din el fripturi de care se va îndrăgosti orice gurmand. Este obținut prin dezosarea primelor cinci coaste. Acest tip de carne se caracterizează prin fibre musculare subțiri și prin prezența în cantitate variabilă a grăsimii intramusculare sau a marmorării.

KARPATEN MEAT Antricot cu os, de vită, feliat
proaspăt, maturat dry aged minim 14 zile, ambalat individual, rasa Angus

COD ARTICOL 404543 | ROMÂNIA | BEST | READY TO COOK

METRO Chef

Antricot cu os, de vită, feliat
proaspăt, ambalat individual, rasa Angus

COD ARTICOL 225025 | SPANIA | BEST | READY TO COOK

METRO Chef

Antricot de vită
cu os, Dry Aged, proaspăt, vacuum

COD ARTICOL 222295 | IRLANDA | BEST

METRO Chef

Antricot de vită Prime
dezosat, feliat, vacuum

COD ARTICOL 205600 | SUA | BEST | READY TO COOK

METRO Chef

Antricot de vită
dezosat, feliat, vacuum

COD ARTICOL 656 | ARGENTINA | BETTER | READY TO COOK

METRO Chef

Antricot de vită, dezosat, feliat
proaspăt, ambalat individual, Canada Prime, rasa Angus

COD ARTICOL 225038 | CANADA | BEST | READY TO COOK

ANTRICOT DE VITĂ DEZOSAT

Cod Articol	Caracteristici	Cantitate	Origine	Hrănire	Calitate
284675	proaspăt	cca. 4 kg	ARGENTINA		BETTER
379356	marmorat, Prime, proaspăt	cca. 5 kg	SUA		BEST
290922	proaspăt	cca. 3 kg	BRAZILIA		GOOD
102727	proaspăt	cca. 3 kg	UE		GOOD
205706	maturat Dry Aged 21 zile, proaspăt	cca. 2 kg	GERMANIA		BEST
398726	proaspăt	cca. 4 kg	URUGUAY		BEST
METRO Chef 222296	maturat Dry Aged 21 zile, proaspăt	cca. 3 kg	IRLANDA		BEST
214579	Canada Prime, rasa Angus, proaspăt	cca. 4 kg	CANADA		BEST
214581	Creekstone Prime, proaspăt	cca. 5 kg	SUA		BEST
375851	proaspăt	cca. 4 kg	URUGUAY		BETTER
408296	proaspăt	cca. 3 kg	ROMÂNIA		GOOD
217736	cu os, rasa Angus, proaspăt	cca. 6 kg	SPANIA		BEST
METRO Chef 398734	5 coaste, dezosat, vacuum		UE		BETTER
214504	rasa Angus, dezosat, proaspăt, vacuum		SPANIA		BEST
METRO Chef 227432	+3 kg, marmorat		UE		BETTER
METRO Chef 229968	proaspăt, bucată întreagă, marmorat		UE		BETTER
226500	proaspăt, bucată întreagă		AUSTRALIA		BEST

SMART CHEF

PRODUSE GATA DE UTILIZARE
PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONALE

PRODUSE GATA DE UTILIZARE

O selecție de soluții concepute pentru a maximiza utilizarea ingredientelor într-o bucătărie profesională, a reduce costurile fără a compromite calitatea preparatelor și a inspira bucătarii să creeze preparate excelente.

PENTRU BUCĂTARI INTELIGENȚI

Aceste soluții oferă un sprijin excelent proprietarilor de restaurante și bucătarilor în munca zilnică, ajutându-i să lucreze mai inteligent, mai eficient și mai creativ.

MARMORAREA ȘI MATURAREA

SECRETUL FRIPTURILOR SUCULENTE

MARMORAREA ESTE O CARACTERISTICĂ IMPORTANTĂ A CĂRNII DE VITĂ, PENTRU CĂ EA INFLUENȚEAZĂ SUCULENȚA, SAVOAREA ȘI FRĂGEZIMEA CĂRNII.

Marmorarea cărnii de vită se referă la acele fire fine de grăsime distribuite în interiorul fibrelor musculare, care, mai ales când carnea este la temperaturi scăzute, îi dau un aspect asemănător marmurei, de unde și denumirea. Pe de altă parte, maturarea este o tehnică prin care carnea este lăsată să „îmbătrânească" controlat, prin care se urmărește potențarea aromei și a frăgezimii, pentru o experiență culinară excelentă.

Marmorarea cărnii este influențată atât de tipul și valoarea nutritivă a hranei bovinelor, cât și de vârsta și rasa acestora. Cu cât o rasă are un scor de marmorare mai ridicat, cu atât carnea sa va fi mai gustoasă. Un exemplu celebru este rasa Wagyu, renumită pentru nivelul superior de marmorare.

Hrănirea cu o cantitate mare de cereale, precum porumbul sau orzul, crește șansa de a obține o marmorare de calitate superioară. Totodată, gradul de marmorare variază în funcție de piesa din care provine carnea: pulpa are întotdeauna un nivel mai scăzut de marmorare comparativ cu antricotul.

MATURARE UMEDĂ SAU USCATĂ

Maturarea umedă se realizează în ambalaje vidate, iar în acest proces carnea capătă o aromă distinctă sub acțiunea enzimelor proprii. Maturarea uscată, cunoscută și sub numele de *dry aging*, se referă la procesul de stocare a cărnii sub formă de piese întregi în mediu refrigerat, unde stă atârnată în spații ample de depozitare timp de câteva săptămâni, pentru a „îmbătrâni" în condiții controlate de temperatură și umiditate.

MUȘCHI

CARNE DE VITĂ

Mușchiul de vită este o piesă care se găsește frecvent în meniurile restaurantelor, dar și pe lista de cumpărături a iubitorilor de carne. De obicei, se gătește în sânge, la grătar sau în tigaie, folosind tehnici diferite: fie sous-vide, dacă este gătit la temperaturi joase, fie rapid, la temperaturi înalte. Cel mai bine este să fie pregătit medium-rare, deoarece gătitul excesiv poate duce la un preparat uscăcios, cu gust fad. Mușchiul este perfect pentru preparate care cer o carne foarte fragedă, precum biftec tartar sau Beef Wellington. Tăiat *julienne*, poate fi folosit și în rețete rapide, prin sotare.

Considerat cea mai fragedă tăietură de vită, mușchiul este o carne premium, foarte apreciată pentru textura untoasă și aroma puternică.

METRO Chef

Mușchi de vită
proaspăt, fără curelușă,
calibru 1,8 kg+, vacuum

COD ARTICOL 398725 | IRLANDA | BETTER

METRO Chef

Mușchi de vită Dry Aged
proaspăt, fără curelușă,
calibru 2 kg+, vacuum

COD ARTICOL 222298 | IRLANDA | BEST

Mușchi de vită Wagyu
proaspăt, calibru 2,5 kg+,
vacuum

COD ARTICOL 218551 | JAPONIA | PREMIUM

Articol	Cod	Caracteristici	Origine	Hrănire	Calitate
Mușchi de vită cu curelușă	102722	calibru 1,8-2,2 kg	UE		GOOD
	214507	calibru 2 kg+, rasa Angus	SPANIA		BEST
	408297	ambalare vid, calibru 1,8 kg +	ROMÂNIA		GOOD
Mușchi de vită fără curelușă	290919	calibru 3/4	BRAZILIA		GOOD
	102720	calibru 2 kg+	UE		GOOD
	284670	calibru 3/4	ARGENTINA		BETTER
	375850	calibru 4/5	URUGUAY		BETTER
	375847	calibru 3/4	URUGUAY		BETTER
	379358	Prime, calibru 2 kg+	SUA		BEST
	226495	proaspăt, bucată întreagă	AUSTRALIA		BEST
Tournedou din mușchi de vită	229133	proaspăt, marmorat	UE		BETTER

VRA BIO ARA

CARNE DE VITĂ

Vrăbioara este considerată de cunoscători una dintre cele mai rafinate alegeri, apreciată pentru aroma excepțională și pentru frăgezime. Pentru a compensa cantitatea redusă de grăsime a acestui tip de carne, în momentul tranșării se lasă o fâșie subțire de grăsime atașată vrăbioarei – acest lucru îi asigură suculența și un rezultat optim al gătirii. Poate fi preparată cu sau fără os, la grătar, în tigaie sau la cuptor. De altfel, celebrul *T-Bone,* una dintre cele mai iubite fripturi din lume, este obținut dintr-o combinație de vrăbioară și o bucată de mușchi de vită, delimitate de un os în formă de T.

Situată în imediata vecinătate a antricotului, vrăbioara este o carne moale, mușchiul din care face parte nefiind aproape deloc solicitat pe durata vieții animalului.

Vrăbioară de vită Wagyu
grad A4 (5-7), dezosată, vacuum

COD ARTICOL 214585 | JAPONIA | PREMIUM

Vrăbioară de vită Prime
dezosată, feliată, vacuum

COD ARTICOL 650 | SUA | BEST | READY TO COOK

Vrăbioară de vită
1/3, dry aged, fără os

COD ARTICOL 226895 | IRLANDA | BEST

Cod Articol	Caracteristici	Origine	Hrănire	Calitate
284678	dezosată, proaspătă	ARGENTINA		BETTER
102728	dezosată, proaspătă, calibru 4-4,5 kg	UE		GOOD
379359	Prime, dezosată, proaspătă	SUA		BEST
218670	dezosată, proaspătă	SPANIA		BEST
214580	Angus, dezosată, proaspătă	CANADA		BETTER
408295	dezosată, proaspătă, ambalare vid	ROMÂNIA		GOOD
214582	Creekstone Prime, dezosată, proaspătă	SUA		BEST
398733	dezosată, proaspătă	IRLANDA		BETTER
227432	marmorată	UE		BETTER
227433	proaspătă, bucată întreagă, marmorată	UE		BETTER
229132	proaspătă, bucată întreagă, marmorată	UE		BETTER, READY TO COOK
226505	proaspătă, bucată întreagă	AUSTRALIA		BEST

ROAST BEEF

Roast-beef este denumirea tăieturii care cuprinde toate piesele premium de vită: *T-bone*, antricot, vrăbioară și mușchi de vită.

Deoarece această carne provine dintr-o zonă mai puțin folosită a animalului, are un grad ridicat de marmorare, oferindu-le pieselor individuale acele inserții de grăsime care le fac atât de gustoase.

TOMAHAWK

este o tăietură din secțiunea de coastă a vitei, cunoscută pentru osul lung.
Este, practic, o tăietură de antricot cu os.

KARPATEN MEAT
Tomahawk de vită
Dry Aged, porționat, proaspăt, vacuum, cca. 1,2-1,5 kg

COD ARTICOL 404530 | ROMÂNIA | BEST

T-BONE

este o tăietură din zona lombară a vitei, având un os în formă de T cu carne pe ambele părți: pe o parte se găsește mușchiul, iar pe cealaltă parte vrăbioara.

METRO Chef

T-Bone de vită
4 X 400 g

COD ARTICOL 347651 | IRLANDA | GOOD

COWBOY STEAK

este o tăietură din antricot cu os, cunoscută pentru grosime și pentru osul lung. Această tăietură are o marmorare bogată, cu o textură fragedă și o aromă puternică de vită.

Cowboy Steak de vită
Dry Aged, porționat, proaspăt, vacuum

COD ARTICOL 204312 | GERMANIA | BEST

Articol	Cod	Caracteristici	Cantitate	Origine	Hrănire	Calitate
T-Bone de vită	204309	maturat Dry Aged 21 zile, porționat, proaspăt, vacuum	cca. 400-600 g	GERMANIA		BEST
	379360	proaspăt, vacuum	cca. 6 kg	SUA		BEST
	218671	rasa Black Angus, proaspăt, vacuum	cca. 6 kg	SPANIA		BEST
	404539	Dry Aged, porționat, proaspăt, vacuum	cca. 400-600 g	ROMÂNIA		BEST
	222676	porționat, congelat, vacuum	cca. 400-600 g	POLONIA		BETTER
Tomahawk de vită	204310	maturat Dry Aged 21 zile, porționat, proaspăt/congelat, vacuum	cca. 1,2 - 1,5 kg	GERMANIA		BEST
	222301	Dry Aged		IRLANDA		BEST
	887	maturat Dry Aged 21 zile, porționat, proaspăt, vacuum	cca. 1,2-1,5 kg	IRLANDA		BEST
	211422	proaspăt, maturat dry aged minim 14 zile, ambalat individual		ROMÂNIA		BEST
Antricot cu os, de vită, feliat	211421	proaspăt, maturat dry aged minim 14 zile, ambalat individual		ROMÂNIA		BEST
Cowboy Steak de vită	204312	Dry Aged		GERMANIA		BEST

TĂIETURI SPECIALE

BAVETĂ

este o tăietură din zona abdominală, cunoscută pentru fibrele sale musculare lungi și bine definite, ce îi oferă un gust intens de vită. Textura robustă și compoziția slabă sunt caracteristicile cheie ale acestei tăieturi.

MAMINHA

este o tăietură din zona sirloin-ului, cunoscută și sub numele de tri-tip steak datorită formei sale caracteristice, cu trei vârfuri. Textura specifică și fibrele musculare lungi sunt caracteristicile cheie ale acestei tăieturi.

PICANHA

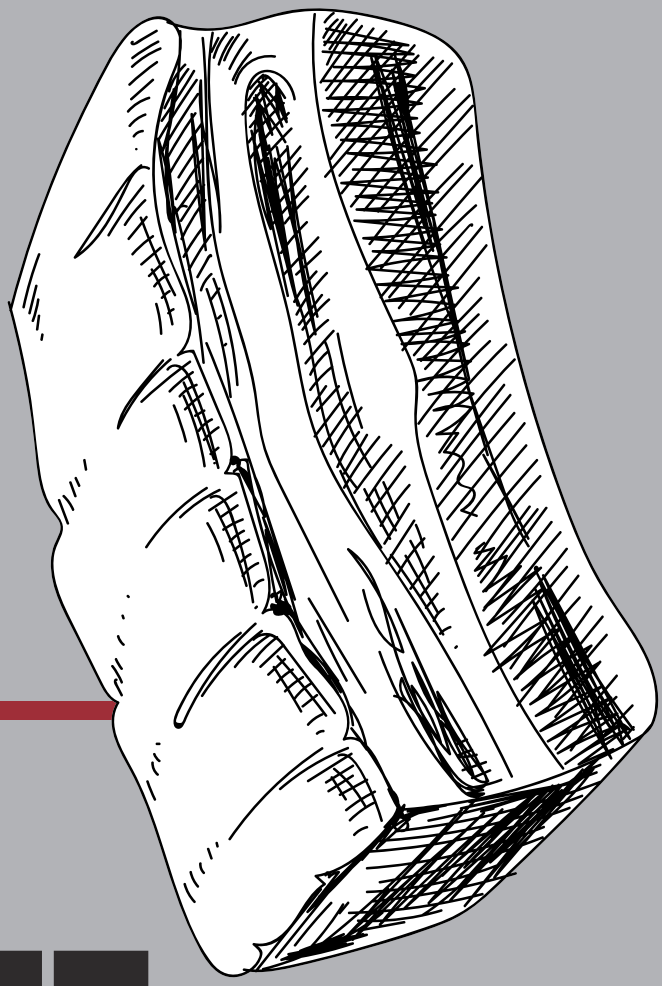
este o tăietură provenită din zona pulpei de vită, cunoscută pentru forma specifică. Carnea este slab marmorată, dar este acoperită cu un capac de grăsime.

Articol	Cod	Caracteristici	Origine	Hrănire	Calitate
Bavetă de vită	398732	proaspătă, vacuum	UE		BETTER
Maminha de vită	214503	rasa Angus, proaspătă, vacuum	SPANIA		BEST
Picanha de vită	226894	Dry aged	IRLANDA		BEST
Picanha de vită feliată	229967	proaspătă, bucată întreagă, marmorată	UE		BETTER

Baveta este o tăietură extrem de versatilă, însă gătirea rapidă la temperaturi înalte, pe grătar sau în tigaie, este cea mai bună opțiune pentru a-i pune în valoare aroma. Cel mai bine se servește medium-rare și tăiată în felii subțiri, contra fibrei, pentru a-și păstra frăgezimea.

Maminha este o tăietură ce se pretează la multe moduri de gătire, însă grătarul este cea mai bună opțiune pentru a-i pune în valoare textura unică. Cel mai bine se servește gătită *medium-rare* sau mediu, astfel carnea își păstrează sucurile naturale și frăgezimea.

Această tăietură este populară în bucătăria braziliană și este vedeta grătarelor, în special în stilul de *barbecue churrasco*. Pentru un rezultat optim, alege o bucată de picanha cu un capac uniform de grăsime, acesta este esențial pentru gustul și frăgezimea cărnii în timpul gătirii. Această tăietură poate fi gătită întreagă și feliată în porții sau tăiată în bucăți mai mici, în funcție de modul de servire. Se gătește cel mai bine la grătar sau prin coacere și se servește, de obicei, mediu-rar sau mediu, pentru a obține cel mai bun gust și grad de frăgezime.



Smoked barbecue (sau „BBQ afumat” în română) este un mod de gătire lent a cărnii la fum, de obicei folosind lemn aromat (precum stejar, hickory, cireș sau măr).

SMOKED BARBECUE

AROME INTENSE

de fum — lemnul folosit influențează gustul (de exemplu, hickory = aromă puternică, lemn de măr = dulceagă).

TEXTURĂ FRAGEDĂ

datorită gătitului lent, carnea devine moale și suculentă.

CULOARE ȘI CRUSTĂ SPECIFICE

stratul exterior se numește „bark”, iar sub acesta se formează un inel roz (numit „smoke ring”), semn al afumării corecte.

Principiul de bază:

Carnea nu este gătită direct deasupra flăcării, ci într-o cameră unde circulă fum cald provenit de la lemnul care arde lent.

Temperatura este relativ scăzută (de obicei între 90–130°C), iar timpul de gătire poate varia de la câteva ore până la o zi întreagă, în funcție de tipul și dimensiunea cărnii.

Tipuri populare de carne pentru smoked BBQ:

- Beef brisket (piept de vită afumat)
- Short ribs (coaste de vită)

Ceafă de vită

Conceptul de smoked barbecue are rădăcini adânci și interesante — este o combinație între tehnici de gătit indigene și influențe aduse de coloniștii europeni în America.

Când spaniolii au ajuns în Caraibe în secolul al XVI-lea, au preluat termenul și metoda. Mai târziu, coloniștii englezi, francezi și africani din sudul Statelor Unite au adaptat această tehnică folosind:

- carne de porc (mai accesibilă),
- lemn local pentru fum (stejar, hickory etc.),
- sosuri și condimente proprii culturilor lor.

În secolele XVIII–XIX, „smoked barbecue" s-a transformat într-o tradiție culinară regională americană, mai ales în statele:

- Texas (barbecue de vită, în special brisket),
- Carolina de Nord & de Sud (porc cu sos de oțet sau muștar),
- Tennessee (ribs și pulled pork),
- Kansas City (diverse tipuri de carne, sos dulce-picant).

Fiecare regiune a dezvoltat propriul stil de fum, sos și tip de carne — iar de acolo s-a răspândit în lume ca „smoked BBQ".

DIFERENȚE

METODA DE GĂTIRE

	Smoked Barbecue (BBQ afumat)	Grătar normal (direct grill)
Căldură	Indirectă – carnea e gătită de fum și aer cald, nu direct de flacără	Directă – carnea e deasupra cărbunilor sau flăcării
Temperatură	Scăzută: 90–130°C	Ridicată: 200–300°C sau mai mult
Durată	Lungă: ore întregi (3–16 ore)	Scurtă: minute (5–20 min)
Scop	Frăgezirea cărnii și obținerea aromelor de fum	Rumenire rapidă, crustă crocantă și gătire rapidă

REZULTAT FINAL

	Smoked Barbecue (BBQ afumat)	Grătar normal (direct grill)
Textură	Foarte fragedă, carnea „cade de pe os”	Mai fermă, uneori suculentă, dar nu se desprinde de pe os
Aromă	Puternic afumată, complexă (în funcție de lemnul folosit)	Gust de carne rumenită, ușor carbonizată
Culoare	Exterior închis, interior cu „inel de fum” roz	Exterior rumen, fără inel de fum

ECHIPAMENT ȘI LEMN

	Smoked Barbecue (BBQ afumat)	Grătar normal (direct grill)
Echipament	Smoked BBQ se face într-un smoker (afumătoare) — focul e separat, iar fumul trece lent prin camera unde e carnea.	Grătarul clasic folosește cărbuni sau lemne ca sursă directă de căldură.
Lemn	Se folosesc bucăți de lemn aromat (stejar, măr, hickory etc.).	Lemnul e doar combustibil, nu sursă de fum controlat pentru aromă.

CARNE DE VITĂ

Nu orice bucată se potrivește procesului de afumare: trebuie să aibă grăsime, țesut conjunctiv și dimensiune potrivită, pentru a deveni fragedă prin gătirea lentă la fum.

Iată câteva exemple al celor mai apreciate și tradiționale bucăți de carne pentru BBQ afumat, pe tipuri:

VITĂ

Brisket

- Regina BBQ-ului texan.
- Bucată mare, cu mult țesut conjunctiv și grăsime.
- După 10–15 ore la fum, devine extrem de fragedă, cu „bark" crocant și „smoke ring" roz.
- Se servește feliată subțire.

Short ribs (coaste de vită)

- Cărnoase, bogate în colagen - perfect pentru gătit lent.
- Textură asemănătoare cu brisketul, dar mai suculente.

Ceafa de vită

- Fragedă
- Cu un grad de marmorare ridicat

Articol	Cod	Caracteristici	Origine	Hrănire	Calitate
Brisket de vită	398727	proaspăt, vacuum	UE		BETTER
Brisket de vită	226736	proaspăt, vacuum	SUA		BEST
Coaste de vită	226896	tăiate scurt	IRLANDA		BETTER
Coaste de vită	226735	proaspete, vacuum	SUA		BEST
Coaste de mânzat	214501	proaspete, vacuum	SPANIA		BEST
Ceafă de Vită	214502	rasa Angus, proaspătă, vacuum	SPANIA		BETTER
Ceafă de vită	226898		IRLANDA		BETTER

BRISKET

Smoked brisket (piept de vită afumat, în stil american) este una dintre cele mai apreciate preparate de tip barbecue – fraged, suculent, cu crustă („bark") aromată. Procesul durează multe ore, dar rezultatul merită efortul.

INGREDIENTE

1 brisket întreg (4–6 kg, cu strat de grăsime – packer brisket)

Sare grunjoasă (de preferat kosher salt)

Piper negru proaspăt măcinat

(opțional) condimente suplimentare: boia afumată, usturoi pudră, ceapă pudră, zahăr brun

USTENSILE NECESARE

Smoker (cu lemn sau peleți) – ideal cu control de temperatură

Termometru cu sondă pentru carne

Spray pulverizator (pentru hidratare, opțional)

Folie de aluminiu sau butcher paper (hârtie de măcelar)

TIMP TOTAL

Preparare: 30 min

Afumare: 8–14 ore (în funcție de mărime și temperatură)

Odihnă: 1–2 ore

PAS CU PAS

1. Pregătirea brisketului

Curăță ușor stratul de grăsime, lăsând cam 6–8 mm pentru a proteja carnea.

Taie eventuale margini subțiri sau resturi.

Amestecă sarea și piperul (raport 1:1). Poți adăuga și alte condimente dacă dorești.

Freacă generos amestecul pe toată suprafața cărnii.

2. Preîncălzirea smokerului

Temperatura ideală: 110–120°C (225–250°F).

Lemn recomandat: stejar, hickory, mesquite sau pecan.

Asigură-te că fumul este subțire și albastru, nu gros și alb (care ar da gust amar).

3. Afumarea (prima fază)

Așază brisketul în smoker cu partea grasă în sus (sau jos, în funcție de sursa de căldură).

Afumează până când temperatura internă ajunge la 70–75°C (aprox. 6–8 ore).

Poți pulveriza la fiecare 2 ore cu apă, bere sau oțet de mere diluat pentru a păstra umiditatea.

4. Împachetarea („Texas Crutch")

Când ajunge la 70–75°C, împachetează brisketul strâns în butcher paper sau folie de aluminiu.

Continuă gătirea până la temperatura internă de 93–95°C (încă 3–5 ore).

5. Odihna (resting)

Scoate brisketul și lasă-l să se odihnească cel puțin 1 oră (ideal 2), într-o ladă izolată sau în cuptorul stins.

Aceasta redistribuie sucurile și îl face fraged.

6. Servirea

Taie perpendicular pe fibră în felii de 0,5–1 cm grosime.

Servește cu sos BBQ, murături, pâine de porumb sau salată de varză.

SHORT RIBS

Smoked beef ribs (coaste de vită afumate) sunt una dintre cele mai spectaculoase rețete de BBQ american, mai ales în stil Texas. Sunt suculente, cu un „bark" crocant și o aromă intensă de fum.

INGREDIENTE

1 placă de coaste de vită

Sare grunjoasă (kosher salt)

Piper negru proaspăt măcinat

(opțional) Usturoi pudră sau boia afumată

USTENSILE NECESARE

Smoker (cu lemn sau peleți)

Termometru cu sondă pentru carne

Spray pulverizator (pentru hidratare)

Butcher paper sau folie de aluminiu

TIMP TOTAL

Preparare: 20–30 min

Afumare: 6–8 ore

Odihnă: 1 oră

PAS CU PAS

1. Pregătirea coastelor

Îndepărtează membrana subțire de pe partea osoasă (Se introduce un cuțit sub ea si se trage ușor).

Tamponează carnea cu șervețele de hârtie ca să fie uscată.

Condimentează generos cu sare și piper (raport 1:1). Poți adăuga și puțin usturoi pudră sau boia, dar stilul Texas e simplu: doar sare și piper.

2. Pregătirea smokerului

Temperatura ideală: 110–120°C (225–250°F).

Lemn recomandat: stejar (oak), hickory, mesquite sau pecan.

Fumul trebuie să fie subțire și albastru, nu alb și gros.

3. Afumarea (faza principală)

Pune coastele în smoker cu partea grasă în sus.

Afumă 4–5 ore, menținând temperatura constantă.

Pulverizează la fiecare 1–1,5 ore cu apă, oțet de mere sau bere, pentru hidratare și formarea crustei.

Când temperatura internă ajunge la 70–75°C, e momentul pentru pasul următor.

4. Împachetarea („Texas Crutch")

Împachetează coastele în butcher paper (sau folie de aluminiu, dacă nu ai hârtie).

Continuă gătirea până la temperatura internă de 93–95°C — atunci colagenul e complet topit, iar carnea e moale ca untul.

5. Odihna (resting)

Lasă coastele să se odihnească cel puțin o oră, ideal într-o ladă izolată sau în cuptorul stins.

Acest pas e esențial pentru ca sucurile să se distribuie.

6. Servirea

Taie între oase, pe direcția acestora.

Servește cu murături, pâine de porumb, sos BBQ sau pur și simplu ca atare — coastele au destulă savoare de la fum.

CEAFĂ DE VITĂ

Ceafa de vită gătită prin afumare (sau „beef neck" afumat) este o variantă mai puțin obișnuită, dar fantastic de gustoasă – are suficientă grăsime și colagen încât, gătită lent, devine extrem de fragedă și aromată.

Poți s-o faci în stil Texas BBQ sau într-o versiune cu influențe est-europene (cu condimente mai complexe).

INGREDIENTE

1,5–3 kg ceafă de vită (cu puțină grăsime, dar nu complet slabă)

Sare grunjoasă (kosher salt)

Piper negru proaspăt măcinat

(opțional) mix condimente:

1 lingură boia afumată

1 linguriță usturoi pudră

1 linguriță ceapă pudră

1 linguriță zahăr brun (pentru echilibru)

USTENSILE NECESARE

Smoker (cu lemn sau peleți)

Termometru cu sondă pentru carne

Spray pulverizator (pentru hidratare)

Butcher paper sau folie de aluminiu

TIMP TOTAL

Preparare: 30 min

Afumare: 7–10 ore

Odihnă: 1–2 ore

PAS CU PAS

1. Pregătirea cărnii

Tamponează carnea bine cu șervețele de hârtie, să fie uscată.

Dacă bucata are o peliculă subțire de grăsime, las-o – aceasta protejează în timpul gătitului.

Condimentează uniform pe toate părțile cu amestecul de mix de condimente.

Las-o la frigider cel puțin 1 oră (ideal peste noapte, neacoperită – ajută la formarea crustei „bark").

2. Pregătirea smokerului

Temperatura ideală: 110–120°C (225–250°F).

Lemn recomandat: stejar (oak) sau hickory, pentru aromă echilibrată.

Asigură-te că fumul e subțire și albastru – nu gros și alb.

3. Afumarea (prima fază)

Pune ceafa în smoker cu partea mai grasă în sus.

Afumă până când temperatura internă ajunge la 70–75°C (aprox. 4–5 ore).

Pulverizează din când în când cu apă, bere sau oțet de mere diluat pentru a menține umiditatea.

4. Împachetarea

Când ajunge la 70–75°C, înfășoară strâns în butcher paper sau folie de aluminiu.

Continuă gătirea până la 93–95°C temperatură internă (încă 3–4 ore).

Verifică: dacă bagi sonda, trebuie să intre „ca în unt" – semn că e perfect fragedă.

5. Odihna

Scoate bucata și las-o cel puțin o oră la odihnă, într-o ladă izolată sau în cuptorul stins (cu ușa închisă).

Pasul e crucial pentru a se distribui sucul.

6. Servirea

Taie felii perpendicular pe fibră, subțiri, ca pentru brisket.

Servește cu:

sos BBQ sau chimichurri,

cartofi copți, murături sau salată de varză.

Vițelul este un bovin tânăr, cu vârsta cuprinsă între 6 și 8 luni, hrănit în principal cu lapte. Acest tip de alimentație conferă cărnii o frăgezime aparte, o culoare roz pal caracteristică și un conținut scăzut de grăsime.

CARNE DE VIȚEL

ORIGINE

METRO îți pune la dispoziție o linie de vițel cu origine 100% olandeză, ideală pentru a aduce un plus de rafinament și diferențiere meniului tău.

CREȘTERE

Ciclul de creștere este standardizat în aproape toată Europa, pentru a răspunde cât mai bine volumelor mari cerute de piață.

CARACTERISTICI

Apreciată pentru frăgezimea și delicatețea sa, este o carne slabă, cu un conținut redus de grăsime și o consistență moale.

CARNE DE VIȚEL

METRO Chef

French Rack de vițel alb
vacuum, cca 3kg

COD ARTICOL 214557 UE

METRO Chef

French Rack de vițel alb
vacuum

COD ARTICOL 214558 UE

METRO Chef

Scăricică de vițel alb
vacuum, cca 0.5 kg

COD ARTICOL 214557 UE

METRO Chef

Mușchiuleț de vițel alb cu curelușă
vacuum, cca 1.3 kg

COD ARTICOL 214557 UE

METRO Chef

Tomahawk de vițel alb
vacuum, cca 0.4 kg

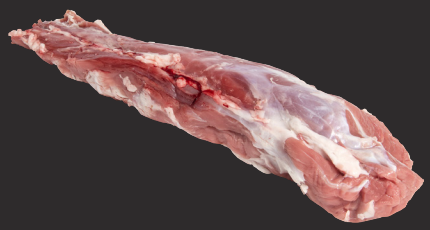
COD ARTICOL 214557 UE

CARNE DE VIȚEL

METRO Chef

Capac de vițel alb
vacuum, cca 6 kg

COD ARTICOL 214557 UE



METRO Chef

Mușchide de vițel alb
vacuum

COD ARTICOL 214559 UE

METRO Chef

Ceafă de vițel alb
vacuum

COD ARTICOL 214557 UE

METRO Chef

Tomahawk de vițel alb
vacuum

COD ARTICOL 922 UE

METRO Chef

T-Bone de vițel alb
vacuum

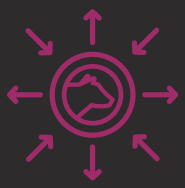
COD ARTICOL 921 UE

Scăricică din cotlet de vițel
vacuum

COD ARTICOL 335336 UE

Articol	Cod	Caracteristici	Cantitate	Origine
Burtă de vițel de lapte	332070	vacuum	cca. 1.8 kg	UE
Picioare de vițel de lapte	332066	vacuum	cca. 3 kg	UE
Cozi de vițel de lapte	332065	tăiate, vacuum	cca. 450 g	UE
Cozi de vițel de lapte	332064	întregi, vacuum	cca. 1,5 kg	UE
Limbă de vițel de lapte	332069	vacuum	cca 1 kg	UE
Creier de vițel de lapte	332071	vacuum	cca. 300 g	UE
Ficat de vițel	220691	vacuum	cca. 1,6 kg	UE

EXCELENȚĂ ÎN CARNEA DE VIȚEL HRĂNIT CU LAPTE



DEOSEBIT

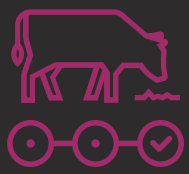
Carnea de vițel alb este carnea provenită de la animale tinere (sub 8 luni), diferită de carnea provenită de la bovine mai în vârstă unde culoarea este mai închisă. Carnea provine de la viței masculi sau femele, fără o rasă specifică; cu toate acestea, cea mai mare parte a cărnii provine de la masculi tineri din rase recunoscute pentru producția de lapte care nu sunt utilizați pentru reproducere.

CALITATE SUPERIOARĂ

Cu un program nutrițional personalizat bazat pe lapte, proceduri specifice de creștere și procese de producție controlate, asigurăm carne de vițel de înaltă calitate pentru clienții noștri profesioniști.

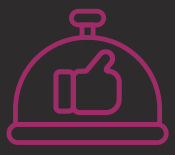
CARACTERISTICI

Carnea de vițel provine de la animale cu vârsta mai mică de 8 luni. Prin selecția strictă a calității carcaselor și specificații precise privind tăierea și fasonarea, asigurăm o disponibilitate constantă cu bucăți de carne de vițel de înaltă calitate, hrănit cu lapte.



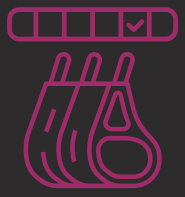
INTEGRARE COMPLETĂ

De la furaje la carne de vițel, controlăm întregul lanț de aprovizionare, asigurând cele mai înalte standarde la fiecare etapă. Această supraveghere cuprinzătoare garantează că produsele de vițel respectă în mod constant standardele de calitate și siguranță pentru profesioniști.



GUST

Fiecare bucată din carnea noastră de vițel este fragedă, suculentă și bogată în arome. Standardele înalte de calitate garantează o experiență culinară consistentă și delicioasă.



CULOARE = CALITATE

Aceasta este baza sortimentului nostru propriu de carne de vițel. Cu o scară de clasificare de la 1 la 10 pentru carnea albă de vițel, furnizorii noștri efectuează o selecție strictă a carcaselor pentru a asigura o clasificare a culorii între 4 și 7.

• RECOMANDARE •
GASTRONOMETRO

BURGER DIN CEAFĂ DE VIȚEL SLOW COOKED CU CEAPĂ CARAMELIZATĂ, GUACAMOLE PICANT ȘI CARTOFI AURII CU PARMEZAN ȘI USTUROI

360 min. | 10 porții

ceafă de vițel	2 kg
sare	50 g
piper	50 g
boia dulce	50 g
usturoi granulat	50 g
vin alb	1 L
ceapă albă	1 kg
zahăr	100 g
unt	200 g
avocado	400 g
ceapă roșie	100 g
ardei iute roșu	50 g
ulei de măsline	500 ml
cartofi albi	3 kg
parmezan	100 g
usturoi	50 g
pătrunjel	50 g
chifle burger	10 buc.
salată valeriană	200 g
cheddar felii	200 g

Ceafa de vițel se marinează cu sare, piper, boia, usturoi granulat, vin alb și 100 ml ulei de măsline. Se gătește lent în cuptor la 130°C timp de aproximativ 6 ore, până când carnea devine fragedă și suculentă. După gătire, se lasă la temperat, apoi se sfărâmă carnea cu ajutorul unui clește, obținând o textură potrivită pentru burger.

Ceapa albă se taie julienne și se călește în unt, cu adaos de zahăr, la foc mic, până capătă o culoare galben-aurie și o textură caramelizată.

Pentru guacamole, ceapa roșie și ardeiul iute se toacă foarte fin și se amestecă cu avocado și 150 ml ulei de măsline, obținând o cremă fină.

Cartofii se curăță, se asezonează cu ulei de măsline, sare, piper și usturoi granulat, apoi se coc la 170°C timp de aproximativ 35 de minute, până devin aurii și crocanți la exterior. La final, se amestecă cu pătrunjel proaspăt tocat, usturoi pisat și parmezan ras, pentru un plus de savoare.

Chiflele se rumenesc ușor pe grătar.

Montaj recomandat:
La baza chiflei se așază ceapa caramelizată, urmată de salată valeriană, 120 g de carne de vițel fragedă, două felii de cheddar și un strat generos de guacamole. Se adaugă capacul chiflei și se servește alături de cartofii aurii aromați cu usturoi și parmezan.

MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL SOUS VIDE CU MOUSSE DE CARTOF CU ȘOFRAN, MORCOV ÎN SOIA ȘI SOS DE VIN PORTO

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL SOUS VIDE CU MOUSSE DE CARTOF CU ȘOFRAN, MORCOV ÎN SOIA ȘI SOS DE VIN PORTO

180 min. | 10 porții

mușchiuleț de vițel	2 kg
cartofi	1.2 kg
șofran	2 g
morcov baby	300 g
dovlecel baby	300 g
sos de soia	500 g
vin porto	500 ml
demi-glace	1 L
ciupercă king oyster	300 g
smochine	100 g
unt	500 g
rozmarin	30 g
cimbru	30 g
smântână lichidă	300 ml
ulei de măsline	200 ml

Mușchiulețul de vițel se fasonează și se introduce într-o pungă pentru vidat împreună cu rozmarin, cimbru și 100 g de unt. Punga se sigilează și se gătește în aparat sous-vide la 52°C timp de 3 ore, pentru a obține o textură uniformă, fragedă și suculentă.

Mousse-ul de cartofi cu șofran se prepară prin fierberea cartofilor curățați în apă cu sare și șofran, până devin moi. Smântâna și 300 g de unt se încălzesc separat, apoi se adaugă peste cartofi după ce s-au scurs de apă și se pasează foarte fin, obținând un piure cremos și aromat.

Morcovul și dovlecelul se sotează rapid în puțin ulei de măsline, apoi se adaugă un strop de supă și sos de soia, lăsându-se să scadă. Ciupercile se crestează ușor și se sotează într-o tigaie antiaderentă..

Sosul demi-glace se finalizează prin reducerea vinului până la jumătate, apoi se adaugă sosul demi-glace și restul de unt, obținându-se un sos lucios, dens.

După gătirea sous-vide, mușchiulețul se rumenește rapid într-o tigaie antiaderentă, la foc mare, aproximativ 30 de secunde pe fiecare parte. Carnea se porționează în tranșe egale de aproximativ 80 g pentru servire.

Carnea de oaie provine de la animale cu vârsta mai mare de un an și se remarcă printr-o aromă mai puternică și o textură mai fermă. Carnea de miel este mai subtilă, în timp ce carnea de oaie are un gust mai bogat și mai intens.

CARNE DE OAIE

ORIGINE

METRO își procură carnea de miel și oaie din Noua Zeelandă și Irlanda, două regiuni recunoscute pentru standardele ridicate în creșterea ovinelor

CREȘTERE

Mielul și oile sunt crescute în sisteme bazate pe pășunat în Noua Zeelandă și Irlanda, unde pășunatul natural contribuie la aroma distinctă a cărnii. Aceste regiuni urmează standarde stricte de creștere.

CARACTERISTICI

Mielul este cunoscut pentru frăgezimea și textura sa, fiind alegerea perfectă pentru grătar, coacere sau înăbușire. Carnea de oaie are o textură mai fermă și o aromă mai intensă, fiind perfectă pentru preparate gătite lent.

METRO Chef

Cotlet de miel cu coaste
French rack, calibru: 75 mm

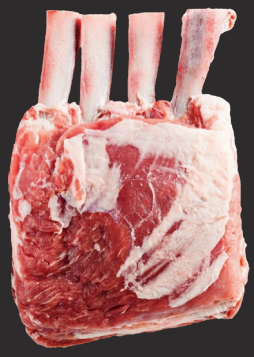
COD ARTICOL 369495 | IRLANDA

Cotlet de miel cu coaste
French rack, calibru: 75 mm

COD ARTICOL 94657 | NOUA ZEELANDĂ

Cotlet de miel cu os
vacuum

COD ARTICOL 387540 | NOUA ZEELANDĂ



METRO Chef

Cotlet Saratoga de miel
vacuum

COD ARTICOL 208565 | IRLANDA

Pulpă de miel
dezosată

COD ARTICOL 94656 | NOUA ZEELANDĂ

METRO Chef

Pulpă de miel
dezosată

COD ARTICOL 369496 | IRLANDA

Rasol de miel cu os
vacuum

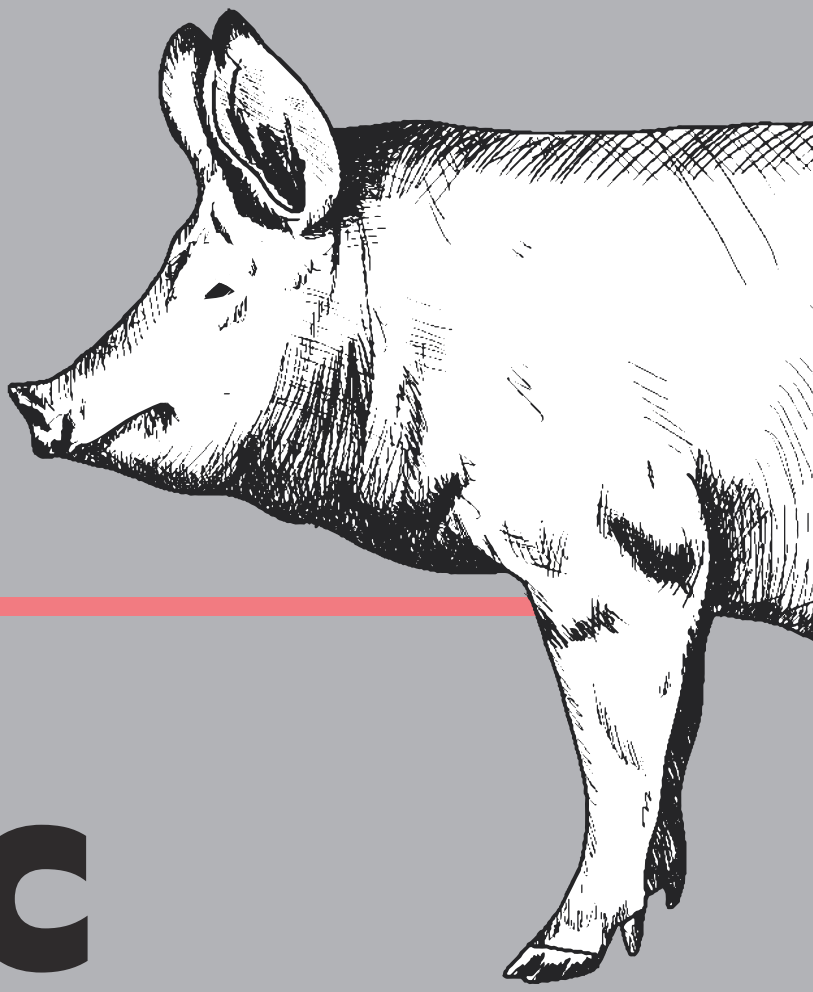
COD ARTICOL 389424 | NOUA ZEELANDĂ

METRO Chef

Mușchiuleț de miel
vacuum

COD ARTICOL 410107 | IRLANDA

Porcii utilizați pentru producția de carne de porc sunt, de regulă, combinații ale raselor domestice Landrace, Marele Alb și Duroc. Aceste rase sunt alese tocmai pentru gustul, frăgezimea și marmorarea specifice fiecăreia. Carnea de porc provine de la animale crescute în medii controlate și sacrificate între 6 luni și un an. Gama de tăieturi este variată, de la opțiuni mai puțin grase, precum mușchiulețul, cotletul sau pulpa, până la părți mai grase, cum ar fi ceafa, spata sau pieptul de porc.



CARNE DE PORC

ORIGINE

METRO își aprovizionează carnea de porc de la ferme de calitate din UE, în special din România și Germania.

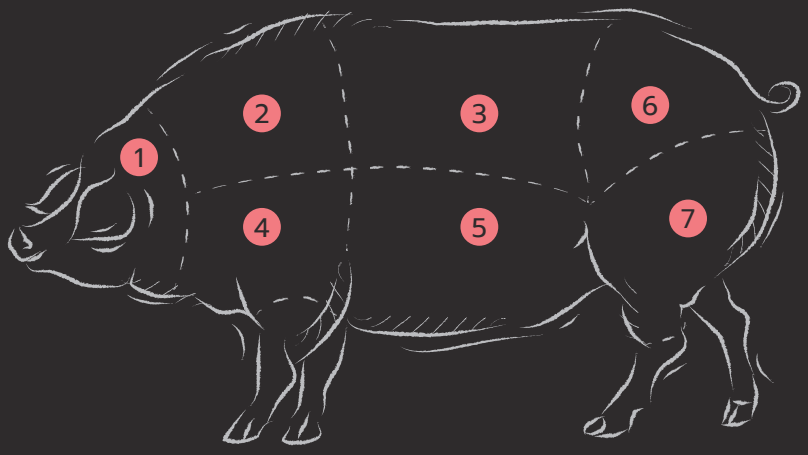
CREȘTERE

În aceste regiuni, porcii sunt hrăniți cu o alimentație bazată pe cereale, porumb și legume, ceea ce le asigură o creștere sănătoasă și contribuie la gustul și textura superioară a cărnii.

CARACTERISTICI

Carnea de porc, cu nuanțe ce variază de la roz pal până la roșu, în funcție de rasă și tăietură, se pretează la multe metode de gătit: grătar, prăjit, copt, frigere sau afumare. Tăieturile mai slabe, cum ar fi mușchiul, sunt perfecte pentru preparate ușoare, în timp ce bucățile mai grase, precum burta și spata, se potrivesc în rețete gătite lent și bine condimentate.

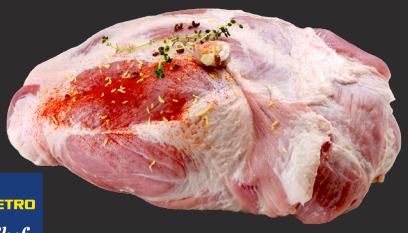
TĂIETURI DE PORC



1. Cap
2. Ceafă
3. Cotlet
4. Spată
5. Piept
6. Capac
7. Pulpă

Ceafă de porc
vacuum, cu os / fără os,
proaspătă / congelată

ROMÂNIA UE



Spată de porc
vacuum, dezosată,
proaspată / congelată

ROMÂNIA UE

Pulpă de porc
vacuum, dezosată,
proaspată / congelată

ROMÂNIA UE

Cotlet de porc
vacuum, cu / fără os,
proaspătă / congelată

ROMÂNIA UE

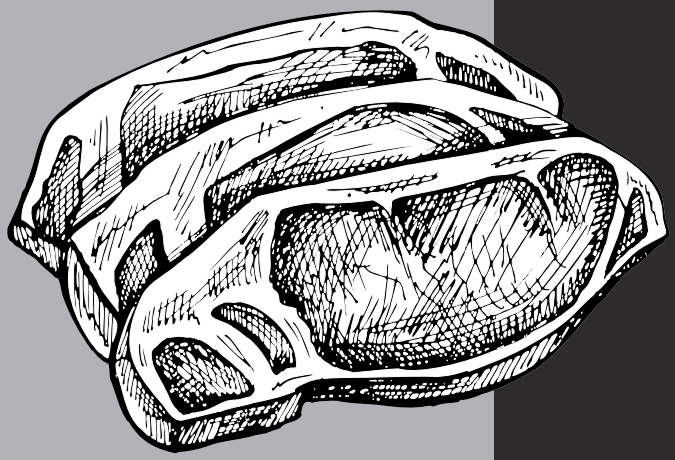
Piept de porc
vacuum, cu os,
proaspăt

ROMÂNIA

Mușchiuleț de porc
vacuum,
proaspăt / congelat

ROMÂNIA UE

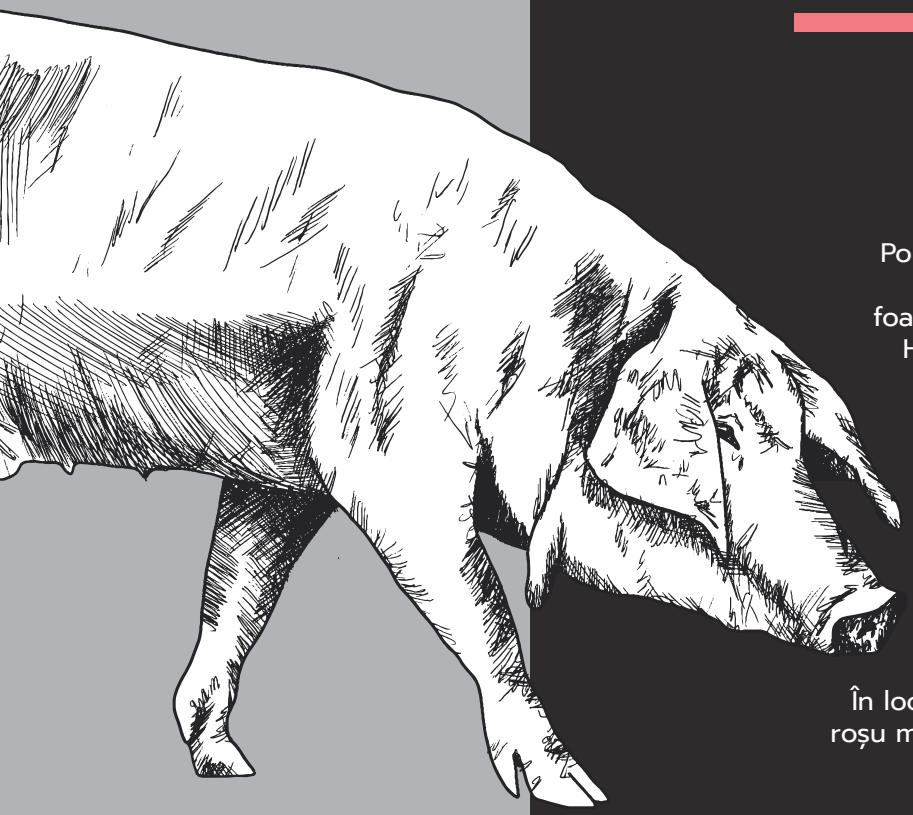
	Articol	Caracteristici	Cantitate	Origine
METRO Chef	Fleică de porc	vacuum, proaspătă	cca. 4 kg	ROMÂNIA UE
	Organe de porc	vacuum	cca. 2 kg	ROMÂNIA
	Picioare de porc	vacuum, proaspete / congelate	cca. 400 g	ROMÂNIA
	Rasol de porc	vacuum	cca. 1 kg	ROMÂNIA
METRO Chef	Scăricică de porc	vacuum, proaspătă / congelată	cca. 500 g	ROMÂNIA UE



PREMIUM PORC DRY AGED

Carnea de porc dry aged trece printr-un proces atent controlat de maturare, care îi îmbunătățește aroma și textura. În timpul maturării, aromele naturale se concentrează, iar carnea devine mai fragedă și mai delicată. Exteriorul capătă o textură ușor uscată, iar marmorarea devine mai intensă pe măsură ce carnea se maturează.

Procesul durează între 14 și 21 de zile, într-un mediu controlat, cu umiditate și flux al aerului optimizate, pentru a obține cele mai bune rezultate.



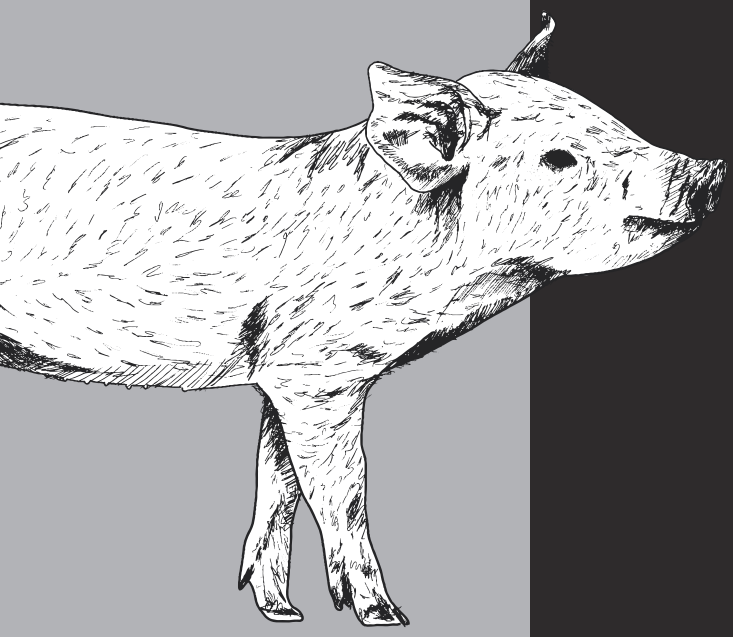
PORC IBERIC

Gustul și textura unică fac din carnea de porc iberic o adevărată delicatesă.

Porcii iberici se găsesc doar în Peninsula Iberică, în Spania și Portugalia, și sunt o rasă foarte veche, cu rădăcini de peste 12.000 de ani. Hrana lor principală constă în ghinde de stejar.

Ghindele de stejar dau cărnii un gust ușor de nucă, ce o face să iasă în evidență. Cea mai bună descriere ar fi un gust similar cu cel al uleiului de măsline, combinat cu o notă subtilă de nucă.

Carnea de porc Iberic are un aspect unic comparativ cu alte produse din carne de porc cu care suntem obisnuiți. În loc să aibă o culoare roz pal, este adesea de un roșu mai închis și are marmorare, fapt care o face să semene mai mult cu carnea de vită.



PURCELUȘ DE LAPTE

Carnea de tip „purceluș de lapte” provine de la porci tineri, hrăniți exclusiv cu lapte, ceea duce la o carne fragedă, slabă și cu o aromă fină. Acești purcei au, de obicei, între 6 și 12 săptămâni și sunt mai mici ca dimensiuni, iar bucățile de carne au un conținut minim de grăsime. Printre tăieturile cele mai căutate se numără purcelul întreg, umerii și pulpele.

Alegerea purcelușilor de lapte cu greutate și dimensiuni uniforme asigură o consistență în porționare. Controlul precis al temperaturii în timpul gătitului este esențial pentru a păstra suculența cărnii.

PORC IBERIC

Ceafă de porc iberic
dezosată

COD ARTICOL 221428 — SPANIA

Cotlet de porc iberic
dezosat

COD ARTICOL 221431 — SPANIA

Mușchiuleț de porc iberic

COD ARTICOL 221432 — SPANIA

French Rack de porc iberic

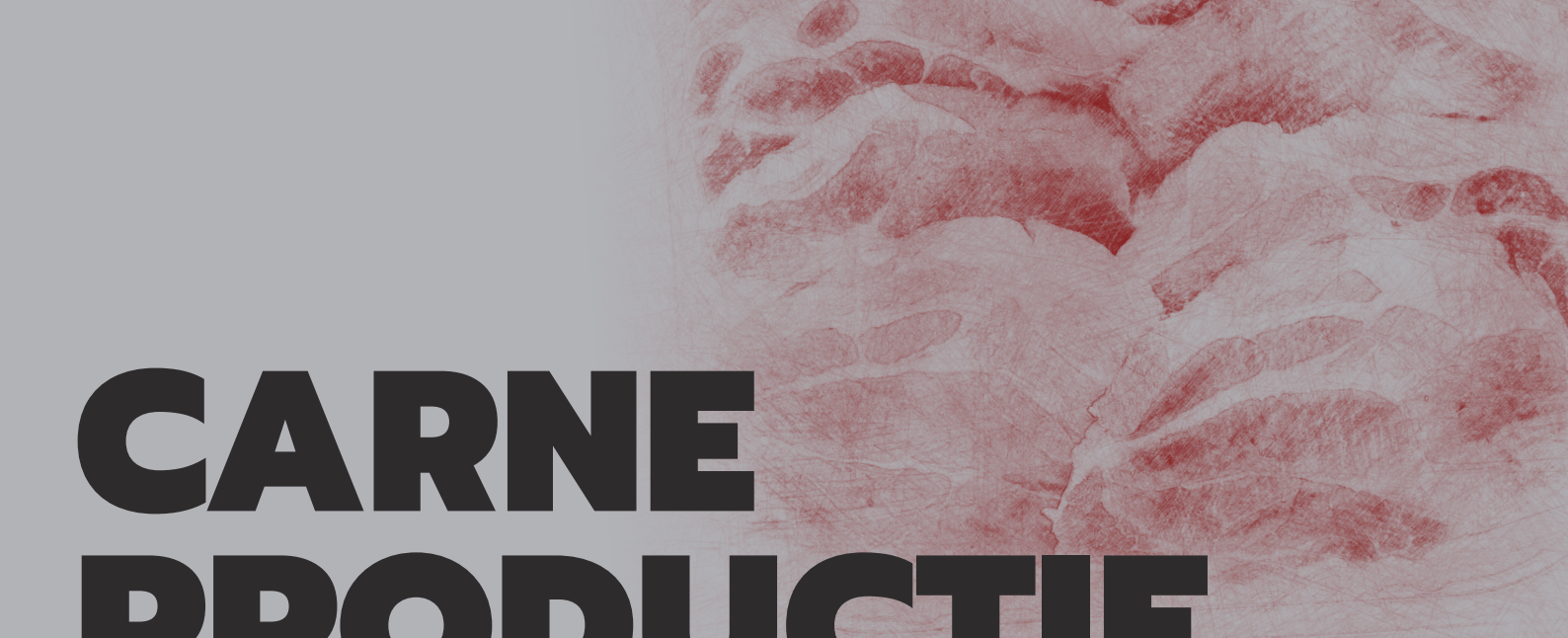
COD ARTICOL 221433 — SPANIA

Secreto de porc iberic

COD ARTICOL 221434 — SPANIA

PORC DRY AGED & PURCEL DE LAPTE

Articol	Cod articol	Caracteristici	Origine
Presa de porc iberic	231774		SPANIA
Mini Tomahawk de porc iberic	231775		SPANIA
Plumă de porc iberic	231776		SPANIA
CARRE 4 Coaste de porc	204322	Dry Aged Maturat 21 de zile	GERMANIA
Tomahawk de porc	205732	Dry Aged Maturat 21 de zile	GERMANIA
CARRE 4 Coaste de porc	205733	Dry Aged Maturat 21 de zile	GERMANIA
Purcel de lapte	280790	10-13 kg	SPANIA
Purcel de lapte	293401	13-15 kg	SPANIA



CARNE PRODUCȚIE PROPRIE METRO

Centrul de carne producție proprie METRO din Ștefănești a fost conceput și dezvoltat cu scopul de a deveni o sursă constantă de aprovizionare cu produse de calitate pentru antreprenori.

Centrul de producție proprie METRO din Ștefănești se întinde pe o suprafață de producție de peste 2.000 m² și este dotat cu echipamente de ultimă generație.

Unitatea noastră de producție este certificată conform standardului **FSSC 22000**. Această certificare atestă implementarea unor procese riguroase de monitorizare, verificare și audit pe întregul lanț de producție, de la recepția materiilor prime până la livrarea produselor finite. Astfel, ne asigurăm că produsele noastre sunt la cele mai înalte standarde de calitate, respectând toate măsurile de siguranță alimentară.

Gama de preparate din **carne producție proprie METRO Chef** include soluții complete, inspirate din activitatea, cerințele și feedback-ul clienților noștri și sunt menite să aducă diferențiere și profitabilitate.

De la produse gata porționate și feliate, carne tocată și cârnați, până la bine-cunoscuții mici BUCUR, realizați după rețete neaoșe, experții noștri sunt mereu în căutarea celor mai bune soluții pentru a răspunde nevoilor afacerii tale.

Ne mândrim cu îmbunătățirea constantă a produselor, pentru a le oferi mereu clienților noștri produse de calitate superioară la cele mai înalte standarde.

Cu PASIUNE și DEDICARE.

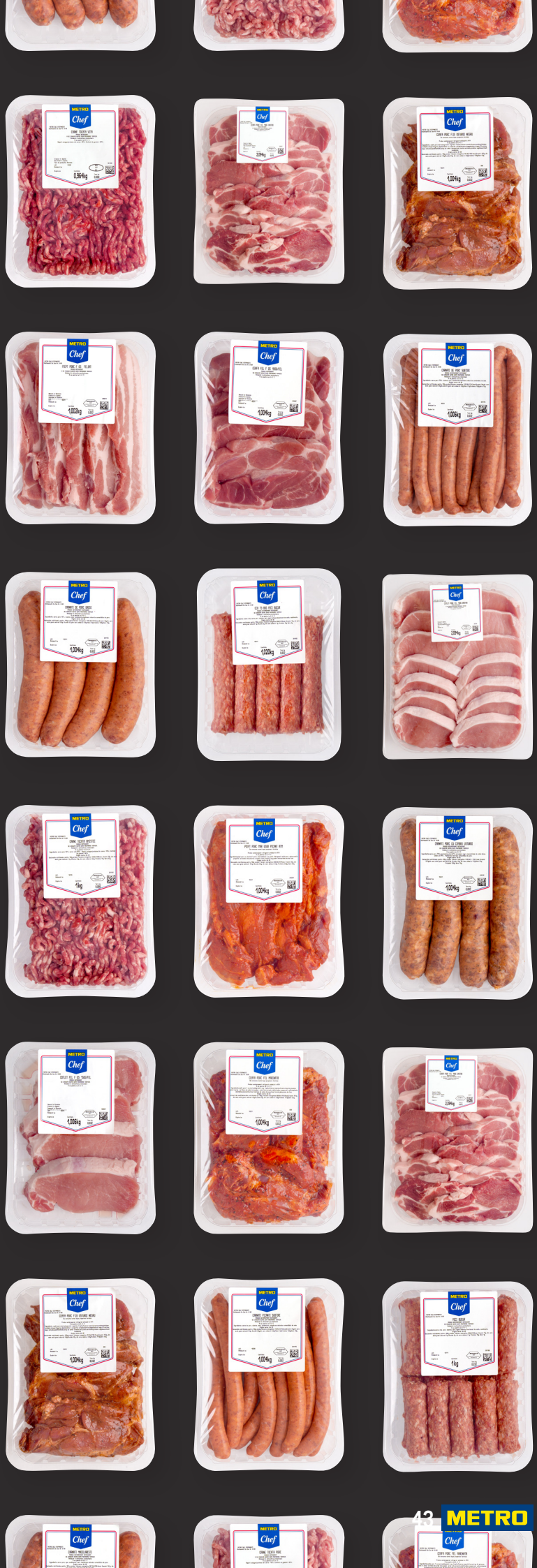
METRO Chef

De ce METRO Chef?

- **Produse special dezvoltate** pentru industria ospitalității, sub îndrumarea experților din domeniu.
- Gama de produse METRO Chef oferă **soluții complete** pentru orice bucătărie profesională, de la alimente de bază și lactate, până la fructe și legume proaspete sau congelate.
- **Ambalajele sunt dezvoltate special pentru industria ospitalității** și optimizate în funcție de destinația de utilizare a produsului, pentru a asigura un impact pozitiv în gestionarea costului de producție, eliminând pierderile.
- Produsele sunt **gata porționate** și calibrate conform standardelor din industrie.
- Datorită produselor semipreparate sau gata de servire, **timpul de preparare și pregătire este scurt**.
- **Prețurile rămân constante** pe o perioadă îndelungată de timp.

Create în colaborare cu specialiști din industria ospitalității, produsele METRO Chef reprezintă ingredientele succesului pentru sute de mii de bucătari profesioniști din lumea întreagă. De la alimente de bază și fructe de mare, până la produse semipreparate.

METRO Chef este marca proprie special concepută pentru ca afacerea ta să fie mai profitabilă, ajutându-te să îți optimizezi timpul și costurile.



PRODUCȚIE PROPRIE

Mici Bucur

Micii sunt formați după o maturare minimum 12 ore de la producție.

Carnea de vită este ingredientul principal în rețetă:
- amestec vită – porc
- în mixul de carne folosit, vita are procentul cel mai mare: aproximativ 46%
- fără înlocuitori de carne

Clean label: mixul conține doar carne, amestec condimentar și sare - toate ingredientele folosite nu conțin alergeni.

Rețetă proprie, dezvoltată de METRO

Mici Bucur
ATM, 1 kg,
50 g/bucată
COD ARTICOL: 202985

Mici Bucur
ATM, 800 g,
75-80 g/bucată
COD ARTICOL: 391165

Mici Bucur
ATM, 1 kg,
50 g/bucată
COD ARTICOL: 409764

Micii Bucur sunt preparați după o rețetă autentică, din ingrediente simple, atent selectate de specialiștii noștri, pentru un rezultat irezistibil. Cu un conținut ridicat de carne de cea mai bună calitate și avantajul gustului desăvârșit, micii Bucur sunt unul dintre produsele noastre consacrate, foarte apreciate de clienții METRO, cu care ne mândrim și în care tradiția se împletește cu măiestria celor mai buni bucătari. Fără înlocuitori de carne și la un preț avantajos, sunt alegerea perfectă pentru succesul afacerii tale.

CÂRNAȚI

Selecția de cârnați METRO Chef include o gamă variată de opțiuni de înaltă calitate, concepute pentru a răspunde cerințelor bucătarilor profesioniști. **Cârnații măcelărești** aduc un gust clasic, consistent, perfect pentru gătit la grătar, prăjit sau ca ingredient principal în tocănițe. Pentru un plus de aromă, cârnații de porc cu cimbru și usturoi combină aromele de ierburi proaspete și condimente, aducând un plus de savoare în orice fel de mâncare. **Cârnații de porc în mat de oaie** sunt potriviți pentru gătit la grătar sau prăjit, în special pentru bucătăria românească sau mediteraneană. Pentru cei care doresc o opțiune mai intensă, **cârnații de porc picanți în mat de oaie** adaugă o notă iute, perfectă pentru a adăuga un plus de intensitate meniurilor, fie că sunt serviți ca atare sau ca parte din preparate mai complexe.

Cârnați de porc cu cimbru și usturoi
ATM
COD ARTICOL: 413212

Cârnați măcelărești
ATM
COD ARTICOL: 400724

Cârnați de porc în mat de oaie
ATM
COD ARTICOL: 391176

Cârnați picanți de porc în mat de oaie
ATM
COD ARTICOL: 391175

CARNE GRILL&SEZON

Burger de vită cu Black Angus
ATM, 2 x 150 g
COD ARTICOL: 220052

Pastramă din pulpă de oaie
vacuum, cca. 600 g
COD ARTICOL: 205674
IRLANDA

Pastramă din pulpă de vițel alb
proaspătă, vacuum
COD ARTICOL: 229465
ȚĂRILE DE JOS

CARNE FELIATĂ

Gama de carne feliată METRO Chef include o selecție premium de felii de porc și vită, atent porționate pentru a garanta consistența și calitatea în fiecare preparat. Carnea de vită provine din surse de încredere, precum SUA și Argentina, renumite pentru standardele lor ridicate. Aceste felii sunt ideale pentru preparate rapide, fie pe grătar, în tigaie sau la cuptor. Ambalajul optimizat păstrează prospețimea și facilitează porționarea.

Ceafă de porc
ATM, 800 g
COD ARTICOL: 413297

Ceafă de porc
ATM
COD ARTICOL: 200417

Cotlet de porc
ATM, 750 g
COD ARTICOL: 408087

Cotlet de porc
ATM
COD ARTICOL: 200418

Cotlet de porc, cu os, feliat
ATM cca 300 g
COD ARTICOL: 225051

ROMÂNIA

Cotlet de porc, cu os, feliat
ATM GASTRO cca 1,2 kg
COD ARTICOL: 225055

ROMÂNIA

Piept de porc, cu os, feliat
ATM cca 300 g
COD ARTICOL: 225089

ROMÂNIA

Piept de porc, cu os, feliat
ATM GASTRO cca 1,2 kg
COD ARTICOL: 225094

ROMÂNIA

CARNE TOCATĂ

Este disponibilă în trei variante, porc, vită și amestec porc și vită, și au acea consistență și textură perfecte pentru o gamă largă de preparate, de la chiftele și burgeri, până la sosuri și umpluturi.

SMART CHEF

Carne tocată de porc
ATM, 1 kg
COD ARTICOL: 202984

Carne tocată amestec
ATM, 1 kg
COD ARTICOL: 202983

Carne tocată de vită
ATM, 1 kg
COD ARTICOL: 391180

CARNE MARINATĂ

Carnea marinată METRO Chef aduce varietate în bucătăriile profesionale, cu o gamă de produse gata de gătit, ce asigură arome bogate și texturi fragede. Selecția include pastrama de oaie, ceafa de porc, scăricica de porc, pieptul și cotletul de porc, toate marinate cu grijă pentru a accentua gustul natural al cărnii. Marinadele sunt concepute pentru a păstra frăgezimea cărnii și pentru a reduce timpul de pregătire, economisind resurse în bucătărie.

SMART CHEF

Piept de porc, ușor picant
ATM, 750 g
COD ARTICOL: 206351

SMART CHEF

Ceafă de porc, marinată
ATM, 750 g
COD ARTICOL: 659

SMART CHEF

READY TO COOK

Coaste de proc, din cotlet, marinat
ATM cca 700 g
COD ARTICOL: 225286

SMART CHEF

READY TO COOK

Piept de porc, dezosat, feliat, marinat
ATM cca 450 g
COD ARTICOL: 225287

SMART CHEF

READY TO COOK

Cotlet de porc, cu os, feliat, marinat
ATM cca 450 g
COD ARTICOL: 225288

ROMÂNIA

AI UN RESTAURANT?

La METRO găsești produse de calitate superioară din carne de porc și vită, fără aditivi sau adaosuri de arome. Micii BUCUR și carnea tocată producție proprie METRO Chef, împreună cu gama de marinate și produsele gata porționate și feliate (ceafă, piept și cotlet), sunt alegeri ideale pentru a eficientiza procesul de gătire și prezintă un real interes pentru clienții restaurantului tău.

BENEFICII

- Produse calibrate
- Eliminare pierderi
- *Food cost* calculat rapid și ușor
- Feliere precisă
- Sursă constantă de aprovizionare

AI UN MAGAZIN?

La METRO găsești soluții optime pentru nevoile clienților tăi. Fidelizează-ți clienții și crește profitabilitatea afacerii tale cu gama de carne producție proprie METRO Chef. Soluția completă METRO vine în ajutorul tău cu produse de calitate superioară din porc. Rețetele autentice de mici și cârnați, dar și gama de marinate și produsele gata porționate și feliate, precum ceafă, piept sau cotlet de porc fără os, prezintă un real interes pentru consumatorii dornici să aleagă întotdeauna tot ce-i mai bun.

DE CE VOR CUMPĂRA CLIENȚII MAGAZINULUI TĂU ACESTE PRODUSE DIN CARNE PROASPĂTĂ?

- Prezintă un real interes pentru consumatori
- Sunt porționate/feliate
- Se potrivesc consumului de proximitate
- Produse sigure, materie primă de calitate

BENEFICII

- Generează trafic în magazin
- Creează diferențiere
- Asigură competitivitatea
- Determină creșterea coșului de cumpărături și a valorii bonului
- Fidelizează consumatorii finali

Ambalarea în Atmosferă Controlată – ATM

Pentru a menține prospețimea cărnii cât mai mult timp o ambalăm în caserole cu atmosferă controlată. Astfel, proprietățile cărnii rămân intacte și nealterate.

Burger Black Angus
6 x 200 g

COD ARTICOL 362760 IRLANDA

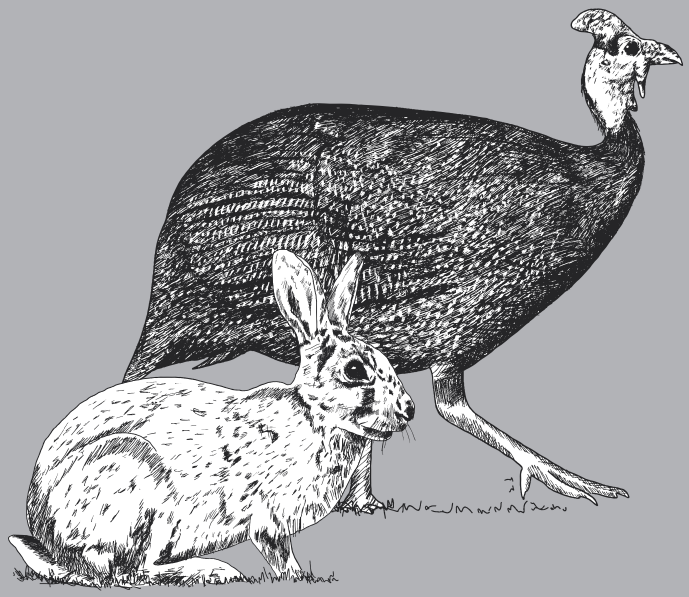
Burger de bizon
6 x 200 g

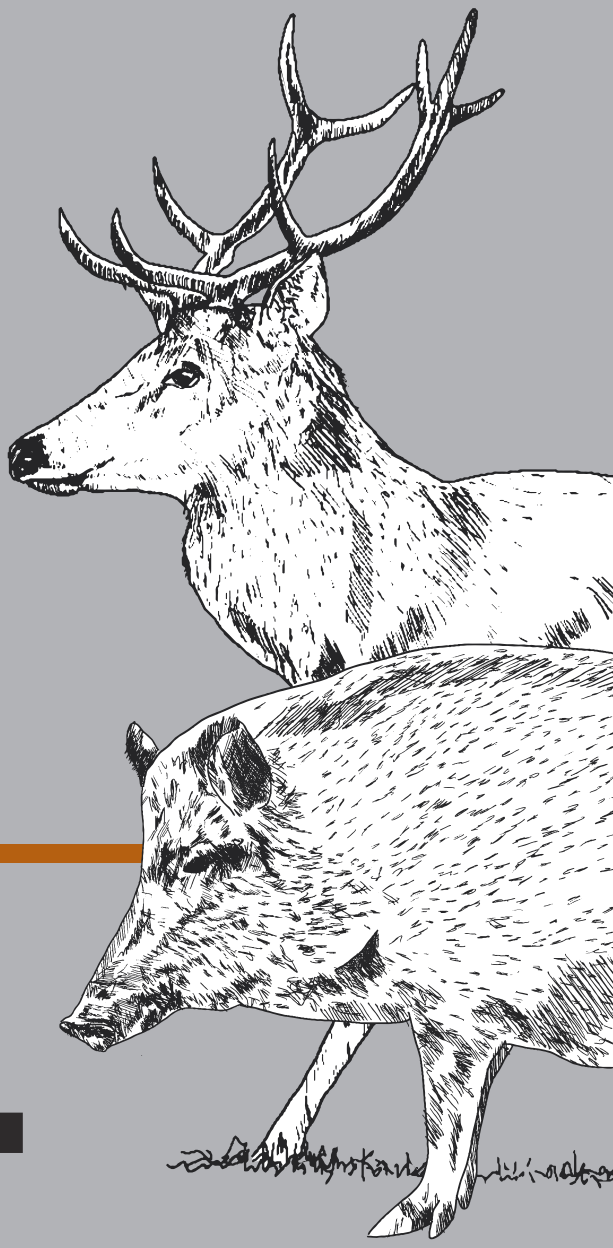
COD ARTICOL 219694 CANADA

Burger de vită Wagyu
2 x 125 g

COD ARTICOL 230738 AUSTRALIA

Wagyu Beef Burger este făcut din carne de vită Wagyu, provenită din Noua Zeelandă, renumită pentru aroma bogată și textura perfect marmorată, ce îl face suculent, în stil *homemade*. Fiecare chiflă este ambalată individual și asigură o dimensiune controlată a porțiilor. Burgerii sunt realizați numai cu ingrediente naturale, fără arome sau conservanți adăugați, păstrând astfel gustul autentic al cărnii Wagyu. Acest produs de înaltă calitate poate fi preparat direct din congelat, fie într-o tigaie, fie pe grătar, fiind alegerea perfectă pentru cei care caută un gust exclusivist în farfurie.





CARNE DE VÂNAT

ORIGINE

METRO își procură carnea doar de la producători certificați. Carnea de vânat este de calitate superioară, cu trasabilitate clară și respectă toate standardele industriei alimentare profesionale.

CREȘTERE

Iepurii sunt crescuți în medii controlate și hrăniți cu o dietă echilibrată. Carnea de cerb provine de la cerbi sălbatici, vânați în sezoane reglementate, cu linii directoare stricte pentru menținerea populațiilor de cerbi. Mistreții se hrănesc natural, cu o dietă care include rădăcini, vegetație și animale mici.

CARACTERISTICI

Carnea de vânat este o delicatesă ce poate transforma meniul restaurantului tău într-un adevărat punct de atracție, perfectă pentru ocazii festive și nu numai. Gama de carne de vânat din sortimentul METRO include cerb, căprioară, mistreț, piese și cuburi pentru preparate de tip *convenience*, pentru profesioniști.

CARNE DE VÂNAT

Carnea de cerb este apreciată pentru gustul intens și textura fragedă, cu note ușor dulci, ceea ce o face potrivită pentru gătit la grătar, lent sau prăjire.

Carnea de mistreț are o culoare mai închisă și un gust mai intens decât carnea de porc. Textura este mai fermă, iar aroma, mai bogată. Fiind mai puțin grasă decât carnea de porc, cu un echilibru între mușchi și grăsime, este ideală pentru gătit lent, fiert sau la grătar.

Pulpă de căprioară
dezosată, vacuum

COD ARTICOL 391 UNGARIA

Cotlet de cerb
dezosat, vacuum

COD ARTICOL 383 UNGARIA

Ceafă de mistreț
dezosată, vacuum

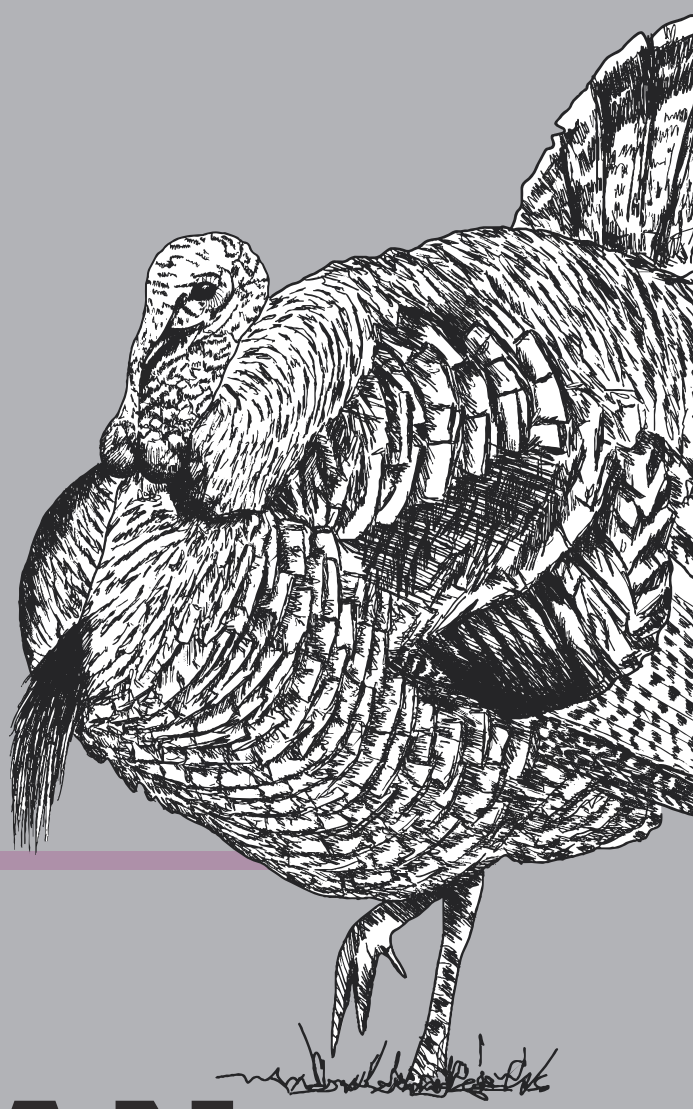
COD ARTICOL 384 UNGARIA

Carcasă de iepure
vacuum

COD ARTICOL 298136 UNGARIA

Carnea de iepure este mai puțin grasă, fragedă, are o textură fină și este adesea utilizată în preparate tradiționale, precum tocănițe, supe sau fripturi.

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Carne de căprioară cuburi	389	vacuum	UNGARIA
Pulpă de cerb	394	dezosată, vacuum	UNGARIA
Mușchiuleț de cerb	393	vacuum	UNGARIA
Carne de cerb cuburi	392	vacuum	UNGARIA
Pulpă de iepure cu os	331688	vacuum	UNGARIA
Cotlet de mistreț dezosat	382	vacuum	UNGARIA
Mușchi de mistreț	387	vacuum	UNGARIA
Pulpă de mistreț dezosată	388	vacuum	UNGARIA



CARNE DE CURCAN

ORIGINE

METRO aprovizionează carne de curcan exclusiv din România.

CREȘTERE

Curcanii sunt crescuți în ferme specializate din România, în condiții controlate, care contribuie la obținerea unei cărni sănătoase și de înaltă calitate.

CARACTERISTICI

Piese precum pieptul și pulpele de curcan sunt populare datorită versatilității lor, fiind ideale pentru gătit pe grătar, la cuptor sau prin metode de fierbere lentă. Are un randament mai mare comparativ cu alte păsări mai mici, făcându-l o opțiune rentabilă pentru operațiuni pe scară largă. Carnea de curcan se distinge prin calitatea, frăgezimea și prospețimea sa.

CARNE DE CURCAN

Carcasă de curcan baby grill

COD ARTICOL 92567 ROMÂNIA

Osso Buco de curcan

COD ARTICOL 92575 ROMÂNIA

Piept de curcan
dezosat

COD ARTICOL 92574 ROMÂNIA

Articol		Caracteristici	Cantitate	Origine
Aripi de curcan		întregi, vacuum, proaspete / congelate	cca. 1 kg	ROMÂNIA
Piept de curcan		dezosat, vacuum	cca. 2 kg	ROMÂNIA
		dezosat, proaspăt / congelat	cca. 2 kg	ROMÂNIA
Piept de curcan		dezosat, ATM	cca. 1 kg	ROMÂNIA
		dezosat, proaspăt / congelat	cca. 1 kg	ROMÂNIA
Mușchiuleț de curcan		vacuum, proaspăt / congelat	cca. 1 kg	ROMÂNIA
Curcan grill		pungă, proaspăt / congelat	cca. 4 kg	ROMÂNIA
Pulpe de curcan	Superioare	ATM	cca. 700 g	ROMÂNIA
		vacuum, proaspete / congelate	cca. 2 kg	ROMÂNIA
	Inferioare	vacuum, proaspete / congelate	cca. 1 kg	ROMÂNIA
Diverse	Gâturi	ATM, proaspete / congelate	cca. 900 g	ROMÂNIA
Organe	Ficat	ATM, proaspăt / congelat	cca. 700 g	ROMÂNIA
	Pipote	pungă, proaspete / congelate	cca. 500 g	ROMÂNIA

CARNE DE RAȚĂ

ORIGINE

Carnea de rață este provenită de la ferme din Ungaria și Bulgaria.

CREȘTERE

Rațele sunt crescute în medii controlate, cu spațiu amplu pentru mișcare, și hrănite cu o dietă bogată în cereale și leguminoase. Această alimentație contribuie la dezvoltarea grăsimii marmorate și la obținerea texturii fragede, caracteristice cărnii de rață.

CARACTERISTICI

Rațele sunt recunoscute pentru stratul gros de grăsime și carnea densă. Piese precum magret-ul și pulpele sunt foarte căutate în bucătăriile *fine dining*. Conținutul ridicat de grăsime asigură rezultate excelente la prăjire, coacere sau confit. Rața reprezintă o alternativă premium la pui sau curcan.

CARNE DE RAȚĂ

Carcasă de rață
pungă, cca. 2 kg

COD ARTICOL 116184 UNGARIA

Foie gras de rață
vacuum, cca. 500 g

COD ARTICOL 115541 UNGARIA

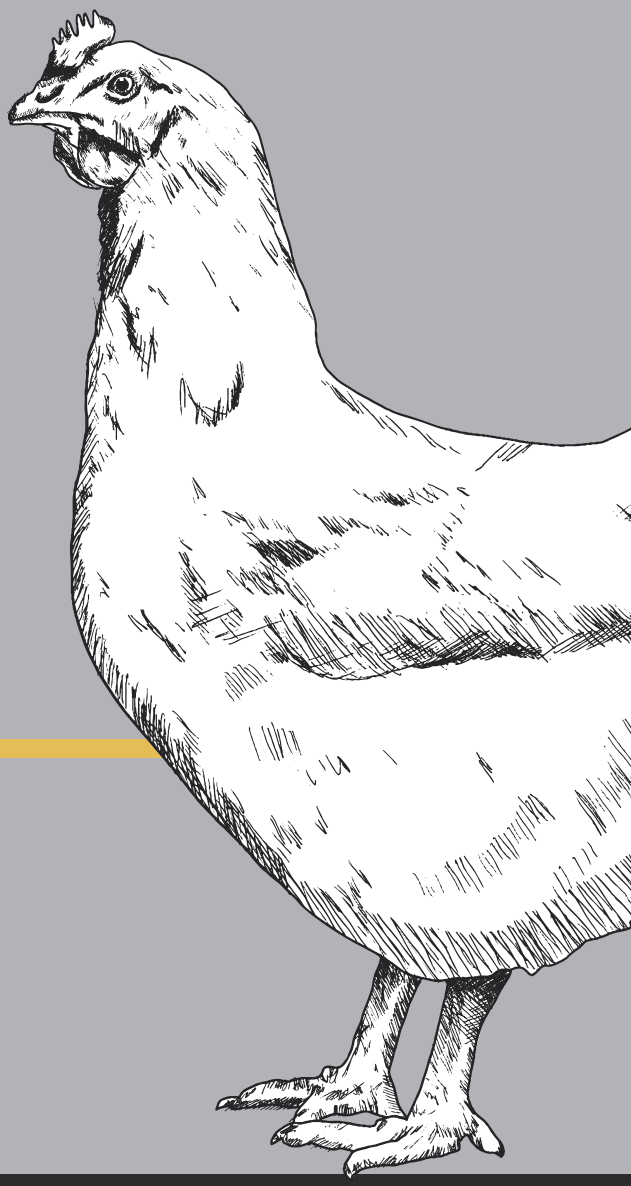
Piept de rață cu piele
vacuum, dezosat,
cca. 240 g

COD ARTICOL 112802 UNGARIA

Articol	Cod	Caracteristici	Cantitate	Origine
Carcasă de rață	403699	pungă	cca. 2 kg	UNGARIA
Ficat de rață	403708	vacuum	cca. 300 g	UNGARIA
Piept de rață dezosat, cu piele	403701	vacuum	cca. 200-250 g	UNGARIA
	403703		cca. 250-300 g	UNGARIA
	403704		cca. 350-400 g	UNGARIA
Pulpă de rață	403705	vacuum	cca. 200-250 g	UNGARIA
	403706		cca. 250-300 g	UNGARIA

Articol	Cod	Caracteristici	Origine
Cocoșel de pădure	114406	cca. 550 g	ROMÂNIA
Pui coquelet	372474	500/500 g	SPANIA
Pui alb poussin	372477	500/550 g	SPANIA
Carcase de prepeliță	374020	cca. 1 Kg	UNGARIA

Carnea de pui proaspătă este o proteină de bază în bucătăriile profesionale. Fie că vorbim de piept, pulpe, ciocănele, aripioare sau pui întreg, este foarte versatilă și se potrivește perfect pentru grătar, prăjire, coacere sau fierbere. Gustul o face o bază ideală pentru orice fel de marinade, condimente sau sosuri, fiind și o alegere sănătoasă.



CARNE DE PUI

ORIGINE

Toată carnea de pui proaspătă este aprovizionată din România, garantând o calitate superioară și prospețime.

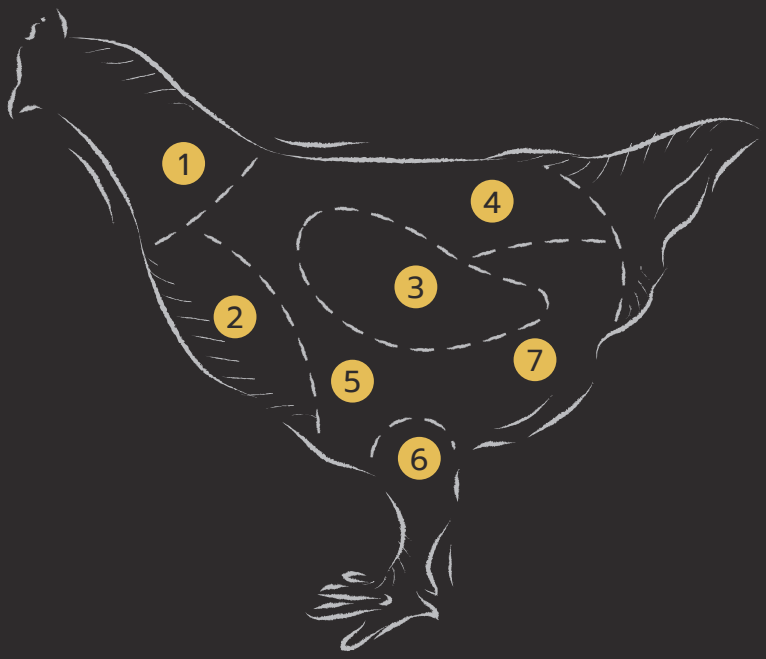
CREȘTERE

Puii din România sunt crescuți în ferme care le asigură spațiu suficient și o dietă echilibrată, bogată în nutrienți.

CARACTERISTICI

Carnea de pui proaspătă este disponibilă într-o varietate de tranșe și opțiuni de ambalare și oferă un randament ridicat, fiind o soluție eficientă din punct de vedere al costurilor.

TĂIETURI DE PUI



1. Gât
2. Piept
3. Aripi
4. Spate
5. Organe
6. Pulpe inferioare
7. Pulpe superioare

Articol	Caracteristici	Cantitate	Origine
Piept de pui dezosat, fără piele	ATM / Gastro	650 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	proaspăt / congelat		
Piept de pui dezosat, fără piele	feliat	cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	ATM / Gastro		
	proaspăt / congelat		
Mușchiuleț / Inner de pui	ATM / Gastro	500 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	proaspăt / congelat		

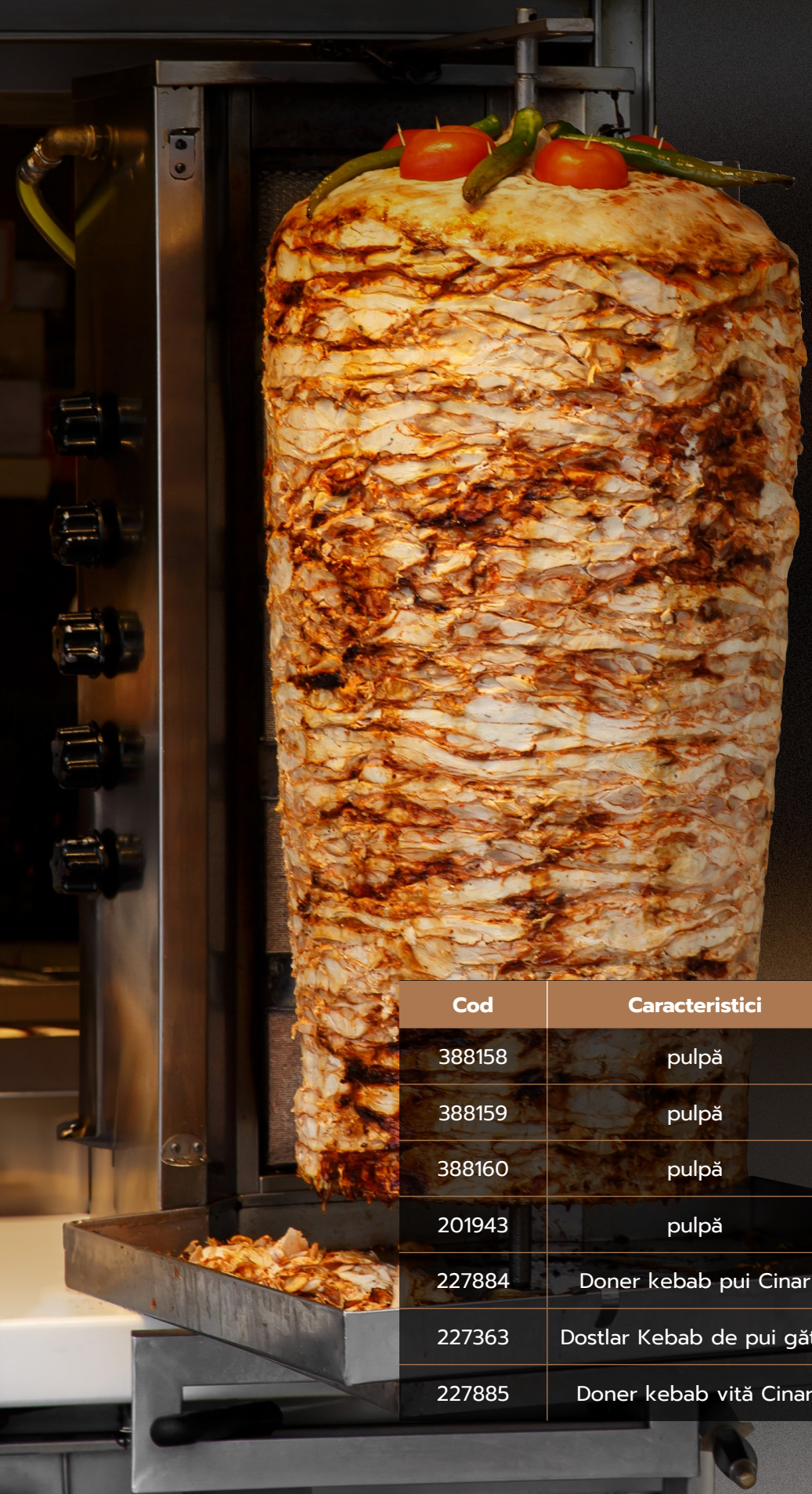
Articol	Caracteristici	Cantitate	Origine
Aripi de pui	ATM / Gastro	700 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	proaspete / congelate		
Pui Grill	ATM / Gastro / Tăviță	cca. 1,6 kg	ROMÂNIA
	proaspăt / congelat		
Ficat de pui	ATM, proaspăt / congelat	500 g cca. 1 kg	ROMÂNIA
Pipote și inimi de pui	ATM, proaspete / congelate	500 g cca. 1 kg	ROMÂNIA
Spinări de pui	Gastro, proaspete / congelate	cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
Tacâm de pui	Pungă, proaspăt / congelat	cca. 1 kg	ROMÂNIA
Carne tocată de pui	ATM	500 g cca. 500 g	ROMÂNIA
	proaspătă		

CARNE DE PUI

Articol	Caracteristici	Cantitate	Origine
Pulpe de pui cu spate	pungă	cca. 400 g	ROMÂNIA
Pulpe de pui întregi	dezosate, cu piele	cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	Gastro		
	proaspete / congelate		
Pulpe de pui întregi	cu os și piele	cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	ATM / Gastro		
	proaspete / congelate		
Pulpe de pui superioare	dezosate, cu piele	cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	Gastro		
	proaspete / congelate		
Pulpe de pui superioare	dezosate, fără piele	650 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	ATM / Gastro		
	proaspete / congelate		
Pulpe de pui superioare	cu os și piele	700 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	ATM / Gastro		
	proaspete / congelate		
Pulpe de pui inferioare	ATM / Gastro	600 g cca. 1 kg cca. 4,5 kg	ROMÂNIA
	proaspete / congelate		

CARNE DE PUI

Carnea pentru kebab și shaorma din pui este tăiată și pre-marinată, de obicei din pulpe sau piept de pui fără os, asezonată cu un mix de ierburi și alte condimente. Acest produs este tăiat în fâșii sau bucăți, gata pentru preparare rapidă pe grătar, rotiserii sau frigare. Fiind pre-marinat, economisește timp de preparare și este ideal pentru unități de *fast food*, restaurante și *food trucks*. Asigură-te că sunt urmate procedurile corecte de dezghețare și depozitare pentru a menține textura și aroma optimă.



KEBAB& SHAORMA

Cod	Caracteristici	Cantitate	Origine	
388158	pulpă	7 kg	GERMANIA	❄
388159	pulpă	10 kg	GERMANIA	❄
388160	pulpă	15 kg	GERMANIA	❄
201943	pulpă	30 kg	GERMANIA	❄
227884	Doner kebab pui Cinar	300 g	ROMÂNIA	❄
227363	Dostlar Kebab de pui gătit	1 kg	GERMANIA	❄
227885	Doner kebab vită Cinar	500 g	SPANIA	❄

GĂSEȘTI ORICE AI NEVOIE PENTRU AFACEREA TA ÎN CATALOAGELE METRO

METRO TE MENȚINE FRESH ÎN BUSINESS

Spui carne proaspătă, spui METRO.

Accesul în magazinele METRO este rezervat exclusiv posesorilor Legitimației de Client. Informațiile din această broșură sunt prezentate sub rezerva erorilor de tipar. Produsele cuprinse în broșurile METRO sunt valabile în limita stocului disponibil. Pliant editat de S.C. METRO CASH & CARRY ROMÂNIA S.R.L. cu sediu social: București, sector 3, B-dul Theodor Pallady, nr. 51N, Cladirea C6, Corp A, înregistrată la Registrul Comerțului cu numărul J40/9081/2010, CIF RO 8119423, capital social: 13.537.500 lei, având contul nr. RO10BACX0000003000909022 deschis la UniCredit Bank S.A.